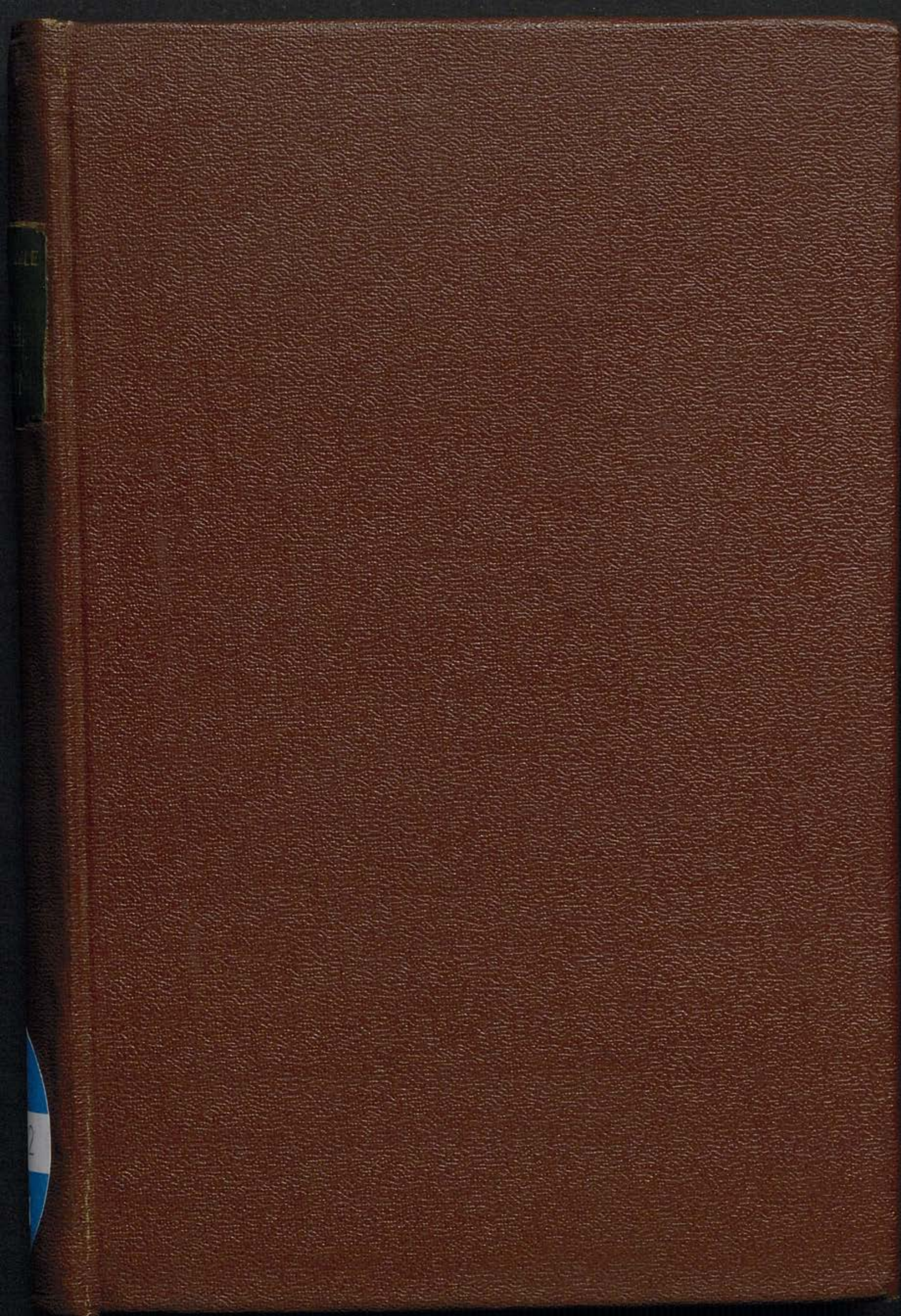
ANE DEN GAMLE

VID-SPISEL OCH SPETT





ANE DEN GAMLE

VID SPISEL OCH SPETT

KALENDER FÖR FINSMAKARE



STOCKHOLM

WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

Don Anna-Caroline BREARD, 2014
(petite-fille de G. et M. Westermark)

ANE DEN GAMLE

VID SPISEL OCH SPETT



VID SPISEL OCH SPETT

KALENDER FÖR FINSMAKARE

AV

ANE DEN GAMLE





STOCKHOLM
WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

STOCKHOLM 1927
A.-B. HASSE W. TULLBERGS BOKTRYCKERI

INNEHÅLL.

	Sid.
Fastans konung: karp	18
Minnesmåltiden	22
Ett mellanstick om drycker	28
Havets fasan: piggvar	32
Ett brott mot fastan: gåslever	36
Till duvans försvar	39
Rådjur som påskalamm och annat	43
Oxkött på flandriskt sätt	47
I väntan på vårprimörerna	51
Allmänt om fisk	55
Barnamat och gubbamat samt en strof om värmlandskorv	59
Två stora M: Makrill och Murklor	63
Fårnjure	68
Ejder och alfågel	71
Sillsallat	74
I sparrissäsongen	79
Till hönsfågelns upprättelse	83
En vegetarisk sommarmiddag	88
Heder åt moroten!	93
Den svenska gödkulturen	97
Ett fältslag för kalkonen	103
Judekarp och judegädda	108
Stuvade abborrar	112
I bondbönssäsongen	116
Ett augustiackord	119
En festbankett med randglosor	124
Pot-au-feukonsten	130
Tomater, tomater!	135
Kyckling med musseroner	140
"Amerikansk" kronprinsmiddag	144
Ostronen komma — komma icke	151
En jaktmiddag	156

Sid.

Biffsteken och dess stamsläktingar 161
När S:t Hubertus kallar 166
Nu flaxa rapphönsen 171
Frikassé på morkulla 175
Bouille-abaisse, den äkta och den oäkta 180
I vinskördetider 187
Till gåsens förädling 192
En hjärtvärmare i november: löksoppa 197
En kungamiddag i eftertankens ljus 202
Dagen efter — bröllopsmiddagen 207
För gåsatiden: anka 213
Oxsvans 217
Ripa och morkulla 221
Om kryddning 226
Den "välsignade" julen 230
En fransk julhöna 242
Tripes à la mode de Caen 246
Broccoli, broccoli — äntligen! 251
Mellan jul och nyår 255
Årets Alfa och Omega: lake 259

MAT OCH FRUNTIMMER.

(Att tjäna som företal.)

En skönskrivande herre i Göteborg — förrästen filosof av den vitalisnorströmska skolan — har i en älskvärd anmälan av *första årgången* av mina små gryt- och grillfängerier även harangerat det eviga problemet kvinnan och matlagningen och därvid bl. a. skrivit:

"Det verkar, uppriktigt sagt, mindre förtroendeingivande att se en dams namn på detta slags skönlitteratur (d. v. s. kokböcker). Ty *allt kan kvinnan — utom laga mat och sköta barn.* Varför just dessa två förmögenheter så totalt saknas hos henne är ju en gåta, en dyster gåta, som under årtusenden varit mänsklighetens förbannelse och gjort den, sådan den är."

Så långt den pessimistiske göteborgsfilosofen och den kraftiga spik han slagit in i kvinnans — man skulle nästan vilja säga uråldriga ära eller i varje fall i hennes naturligaste arbetsområden. Men mig lyster det att hänga upp min tanketråd på just den spiken, då jag

i dag ger mig in på att lösa det eviga problemet, varför fruntimmer inte kunna laga mat — barnaskötseln lämnar jag åsido så länge.

Men först en majestätisk inledning, som alltid är behövlig, när man skriver om kvinnan. Härmed förklarar jag, att när jag använder uttrycket "fruntimmer", "kvinnorna" eller "kvinnan", så begagnar jag mig av den abstraktionsförmåga, kraften att bortse från det, som icke just ligger i medvetandets och uppmärksamhetens blickpunkt, vilken — abstraktionsförmågan nämligen — lär på ett fördelaktigt sätt skilja oss människor från djuren. Jag menar sålunda *icke* samtliga kvinnor på denna jord, *ej heller* vill jag säga, att de flesta män jag träffat äro några vidare överdängare i att färsera en piggvar. Men jag menar, att kvinnan som kön, d. v. s. på grund av en hel del med könet sammanhängande egenskaper, icke är ägnad att bli en kokkonstnärinna, en *skapande*, ett av sig självt rullande hjul, en blixt ur molnen eller hur vännen Nietzche döper sin "dansande stjärna", som dock aldrig är tänkt som kvinna.

Jag väntar mig alltså icke insändare från en "fackskolit" (med stora A i hushållskemi) i Uppsala, som önskar laga min mat för livstiden, från "tre fruar i Småland", som kunna

laga köttbullar med självaktning, eller från ”matrona från 50-talet” o. s. v. Jag är tacksam för den goda mat, som jag understundom fått lagad — men sällan skapad — av en gammaldags matmor med vedspis och stekspett. Men jag tror icke alls på de snaggade och formlösa s. k. fruarnas förmåga att laga mat. För resten äro de ju frånskilda inom året, innan en man hunnit indroppa sin visdom, sin ätaregenialitet i deras jazzande små själar. Och härmed slut med majestätet!

Varför kan kvinnan inte laga mat? — det är frågan, vilken jag som en valharpun slungar mot mänskligheten.

Kvinnan är för lat för att gå på torgen. I denna punkt gör sig en bestämd skillnad gällande mellan göteborgskan och stockholmskan. Även den fina göteborgskan går på torgen själv, kanske därför att det i Göteborg genom torghandelns koncentrering till en enda länga utefter stora vallgraven finns ett verkligt torgliv av stor pittoreskhet. Det är ett verkligt nöje att gå på öppna torg, som kedja sig i varandra och där man som en Napoleon kan överblicka och med ögonen kartlägga det blivande slagfältet. Men saluhallar med butiker göra ingen glad.

Emellertid har — eller hade — Stockholm en rad torg, övre och nedre Munkbron, Mälareller "Bondtorget" och Kornhamn, vilka förr icke gingo av för hackor, men som nu föra ett tynande liv på grund av bristande intresse. Och minns ni den s. k. "Sandplan" på andra sidan om Riddarholmskanalen, där man ofta i arla morgonstund fann källarmästare Lagerström på Östergötland, uppköpande höns, ejder och alfågel, svamp och ankor? Nu är det förträffliga torget dött av brist på uppmuntran.

Kvinnan är för lat att stiga upp och vara nere på "bondtorget", när mälarbåtarne lägga till. Då får man den bästa insjöfisken, de finaste grönsakerna, som icke legat och vissnat i solskenet en hel förmiddag. Då nästan hoppa fjäderkräken i korgen, och frukten från herrgårdarne doftar dikter och förunderligheter.

Men allt detta får stockholmsfrun hemskickat från "bolaget", fågeln urtagen och berövad den förnämsta kulinariska inälvan, levern, fisken utan rom, lever och mjölke o. s. v. Och köttet, som skall noga prövas, innan det gillas, köpes i säcken. Tacka för att mannen får dålig och banal mat när han, trött efter kontorets eller ämbetsverkets trassel men dock i

festligt humör, sätter sig ned vid middagsbordet.

Därnäst vill jag som en väsentlig brist hos kvinnan och en förklaring till all den usla spis, vi hugnas med, inrista med eldbokstäver: Hon är för materialistisk.

När jag nedskriver detta, hör jag en kosmisk kör av diskantiska opponenter. Det har ju alltid fastslagits som ett axiom, kanske redan inhuggits i mångtusenåriga klippgravar, att mannen är det materialistiska av de båda könen, kvinnan den eteriska, älskande, skydds- och ömhetsbehövande varelsen — Psyke, som längtar tillbaka till sitt ursprung i det blå. Jag har icke tid att renodla problemet nu, men jag kan ta in gift på, att kvinnan just genom sitt ringa intresse för att tillaga och äta god mat är försjunken i materien. Lyrik, dramatik, det heroiska eposet, madonnan och afroditegestalten — allt har framsprungit ur mannens huvud med god mat och gott vin som en nästan förandligad klangbotten. Är icke en med morkullsinnanmäten, vin och tryffel färserad fasan, njuten med en Clos de Vougeot, för vars stamslott prinsar och generaler gjort halt och front, — är icke en rundrökt muræna med äkta genever eller en vanlig svensk köttbulle av herr-

gårdskaraktär som en Shelleys sånglärka, vilken stiger tillrande mot skyn!

Jo, visserligen. Men man får icke se endels och profetera endels. Det är den själsliga *proportionen* det kommer an på. Om en kvinna faller och blir ett gatans skarn, medan den sensuellare mannen, som kanske förfört och köpt henne, blir ecklesiastikminister, så betyder detta icke, att denna kvinna är absolut sinnligare än denne man. Men det betyder, att sinnlighetens *relativa* utrymme i hennes själ är alldeles för stort. Det finns inga eller starkare soliciterande motiv. som hålla sinnligheten eller lättsinnet stången. Och så faller hon, nästan utan kamp.

Så är det även med hennes matintresse. Det kanske finns, när hon förlovar sig, förstärkes ansenligt, när hon gifter sig, av tvång, pliktkänsla eller helt enkelt av skräck att förlora kärleken. Men så småningom ger hon efter för det tusenfalt starkare motivet: att pryda sig, draga ned mannen till jorden och reta sina väninnor. Men jag säger eder, att den första kråksparksslinga, varmed den första evadottern sirade fikonalövet, är helt materialistiskt betonad i jämförelse med de tryffelspån, som Adam liksom på lek stack in under skinnet på en rapphöna, som kom flaxande

över muren till Edens lustgård, och som fuktad med ädel druva — icke med kvinnans evinnerliga berusnings- och förförelsedryck: champagne — lyfte honom upp till höge gudar. Kläderna, den ytliga utsmyckningen med erotiskt syfte, drager ned — maten och vinet, det ambrosiska i människosjälen lyfter oss och kommer oss att minnas vårt gudomliga ursprung. Alla tiders diktare i ord, ton och färg ha vetat detta. Men världen har ännu icke skådat en kvinnlig diktare av det värde, att det överlevt henne. Hon är bunden vid jorden, och därför är hennes mat, som den är.

Kvinnans fördomar utarma matsedeln. Det är inte nog med att kvinnans obenägenhet att stiga upp om morgnarna och själv gå på torgen förhindrar all varukännedom. Jag tror, att de kvinnor äro lätt räknade, för vilka begreppen entrecôte, dubbelbiff, fransyskan, sadeln, krävan etc. betyda lika många synbilder. Nej, det är till och med så, att hennes många ideosynkrasier — Bacon skulle kalla dem *idola fori*, torgets fördomar — driva henne till ensidighet och slösaktighet. I hur många familjer användes griljerat, kokt kojuver med citron och flottyrstekt persilja? Hur många snaggade kvinnfolk utpeka på slaktarens krok den kalvränta, som för mycket billigt pris riktar famil-

jens torftiga matsedel med en hel rad utsökta rätter? Nej, det skall vara smaklös kalvsylta från charkuteriboden, färdigstekta, degiga sillbullar, som kunna värmas på två röda minuter, fabrikskorv och kotletter i all oändlighet. Är det någon *konst* att steka upp färdig mat? Nej — och det är ett undergrävande av familjens andliga hälsa, bara för att husmodern ända in i sista minuten före middagen skall kunna visa — antingen i det stora magasinet eller på konditoriet — att hon icke är, *icke behöver* vara husmoder. Allt detta medan hushållspengarna aldrig räcka till . . .

Kvinnan är för feg att skapa. Det kan hända, att livet för in i ditt kök en kvinna, som är teoretiskt och praktiskt utbildad i allt slags köksvetenskap, att hon har laudatur i kreatursstyckning och par nobis i hushållskemi. Hon kan säga, hur många kalorier det finns i en kalvkotlett och i den avskyvärda anrättningen sagosoppa. Hon vet proportionerna mellan fett, kolhydrater, äggvita och vatten i en antilop. Men tror ni antilopsadeln blir bättre för det? Åhnej! . . . Hon saknar fantasien, den skapandes djärvhet, vågar aldrig ett ögonblick släppa kokbokens mått, mål och vikt. Hushållsvågen och köksklockan äro hennes herrar i stället för hennes lydiga tjänare.

Hur många av mitt livs gäss och rostbiffar har jag icke fått förstörda och oätbara, därför att värdinnan stått över den kunniga kokerskan med skolbokens rättesnöre som ett silkessnöre — kokerskan av gammal god klass, som dock ofta hade *smaken*, det enda nödvändiga, som ett oförytterligt arvegods i blodet.

Ett kök skall vara som ett laboratorium. På bänken intill spisen skola alla kryddlådor stå uppställda och där framför flaskorna med rött och vitt vin, konjak, olja, vinäger, hermetiska dosor med aromatiska örter o. s. v. Så skapar man i frihet och *med mycket god tid* såserna, bordets ametistbrämade kardinaler, utan vilka det mystiska, det förandligade, som svävar över en väl komponerad måltid, vore än kåldolmar huvudrätten, är frånvarande. Ett gästabud, vid vars skapande den diktande själen är frånvarande, är som en syjunta eller en kommunalstämma på landet i stället för en kardinalkonklav, som icke får åtskiljas, förrän den blå röken stiger mot den gladaste av himlar.

Ännu återstår en fråga bland många obesvarade: Kan kvinnan äta? Jag svarar ett obetingat *nej*. Återigen spelar henne den välsignade Eros ett spratt, nej tusen spratt. Vi skola inte tala om allmänt smörgåsbord, vil-

ket uppfunnits för högre syften eller — lägre (t. ex. riksdagsmän). Men en bättre middag för bättre folk, d. v. s. män?! Då är hon alldeles omöjlig. Efter en création hos ministern för Nervanien följde jag min själs älskade. På vägen talade vi eller rättare jag om de genomgångna sju saligheterna. Ty hon hade bokstavligen ingenting förstått av alltsammans. Då förbittrades jag i min ande, talade och sade:

— Men människa, har du nu åter begått samma dumhet och förstört aptiten? Bekänn, att du kände dig hungrig vid 5-tiden, störtade in till Bergs och drack kaffe med fyra bakelser! Jag behöver inget svar. Förstår du ditt brott? Nej, ty du kände efter, om lösvalken satt riktigt, när man bar in den pressade gödankan från Luzon på Filippinerna, vilken tagalerna kläckt med sin egen kroppsvärme för att köttet skulle få den rätta aromen. Du ordnade med pärlcolliern, när hovmästaren trancherade persikorna, kokta i gammal oporto, och dina tankar voro försjunkna i materien, d. v. s. i den nya patenterade maginklämmaren, när den grönmarmorerade gorgonzolan lyftes in på ett hyende av blekselleri. Och konjaken — bröder emellan av samma ålder som slaget vid Waterloo . . . !

Jag fortsatte:

— O, kvinnor, kvinnor, när skolen I lära er den epikureiska *självbehärskningen*, som är Dygden själv? Den minsta lilla hungerkänning vilken tid på dygnet som helst, sätter i gång en katarakt av kaffekoppar med bakelser, aptitens eviga fiender av begynnelsen. Och när skolen I förstå gurmandisens sibyllinska mysterium, denna andens gång mellan korgar och läglar med heliga håvor, varefter han renad och föryngrad bestiger förklaringsberget?

Då föll hon mig om halsen, kattlikt förklarad:

— Du skall få din älsklingsrätt i morgon: fiskbullar från Bolaget.

Vad kvinnor i alla fall äro förståndiga!

*

Jag sätter denna vemodiga meditation över en av tillvarons olösligaste gåtor i spetsen för mina 52 nya variationer över den evigt unga texten: Vad skola vi äta och dricka?



FASTANS KONUNG: KARP.

Nu har för länge sedan ekot av den *första* halvkören i den gamla dansvisan förklingat:

> Å nu är det jul igen,
> å nu är det jul igen,
> å julen varar intill påska . . .

Och vi lyssna som bäst till den *andra* halvkören, som rättar misstaget sålunda:

> Nej, dä ä inte sant,
> Nej, dä ä inte sant,
> för däremellan kommer *Fasta.*

Här uppe i det köttätande Norden, där vi ge så många, som flyger och far i religionens avspegling i matsedeln, firas ju fastan på det

abnorma sättet, att vi varje tisdag kombinera två av våra mäktigaste födoämnen, fläsk och bruna bönor, och kröna dessa med en stor vetesemla med mandelmassa. Det sista skall vara ett offer på fastlagsreligionens altare!

Under tiden går sydlänningen och gläder sig varje dag över att få slippa köttdieten och njuta av de kostligheter, som havet och floderna skänka. För honom är fastan en enda fiskorgie, och hans visthus fylles undan för undan av de olika flundrearterna, bland vilka han sätter piggvaren, "havets fasan", allra högst, gäddan, laken, sandkryparen, laxforellerna och sist men icke minst *karpen.*

Jag har i franska kokböcker sett både piggvaren och karpen ömsevis kallas *le roi du carême* — fastans konung. Det må vara hur som helst med rangordningen emellan dessa läckerheter — säkert är, att om båda gäller i alldeles särskild grad den regel, som fransmännen tillämpa på all fisk och som lyder så här: *den fisk, som mot sin vilja stiger upp ur sitt element, bör aldrig få återvända dit,* d. v. s. att fiskbuljongen skall bestå av vin, *icke* av vatten.

För resten har jag på känn, att när jag frambär karpevangeliet, så predikar jag för döva öron. För några år sedan gjordes allvarsamma

ansträngningar att föra in detta vårt lands enda husdjur bland fiskarne i de svenska hemmen — med vilken framgång vet jag icke. Nere vid Perstorp i Kristianstads län togs karpodlingen upp i stor skala med ett femtiotal dammar. Cisternvagnar med levande karp följde med tågen hit upp, och man fick den fete gynnaren levande in i köken. Men vad hjälper det. Stockholmaren blir lätt entusiasmerad, men blott för ögonblicket.

Och orsaken? Å ena sidan konservatism, å andra sidan brist på kunskap och handlag vid behandlingen av denna kungliga fisk. Jag meddelar här det äkta receptet på s. k. *carpe au bleu.* Det kommer direkt från en gammal god vän — svensk — i Fontainebleau, en eldtillbedjare av vad Montaigne kallade *l'art de la gueule*, svalgets konst.

Låt den levande karpen svälja ett rödvinsglas vinaigre. Detta lär vara det enda sättet att ta bort den dysmak, som vidlåder karpen och som torde vara den förnämsta orsaken till svårigheten att införliva Aristoteles', Tacitus' och Vedius Pollios (vilken störtade slavar ned i ål- och karpdammarne) lovprisade fisk med det svenska köket.

Tag nu upp fisken och döda honom hastigt. Fjälla honom och tag ur honom från ryggen,

så att icke buken skadas. Placera honom i fiskkitteln och fukta honom med ett glas kokande vinaigre. Fyll nu på god bordeaux, tills fisken nätt och jämnt är täckt, och krydda denna *courtbouillon*, som den tekniska termen lyder, med tre stora, i tunna skivor skurna schalottenlökar, tre morötter, persilja, timjan, lagerblad och gräslök. Salta och peppra med helpeppar.

När fisken är kokt, vilket drar inemot en halvtimme, lyft upp honom med gallret, passera ”spadet” och koka ihop det under tillsättning av ett försvarligt stycke prima smör. Och så — allt färdigt för serveringen!

MINNESMÅLTIDEN.

Det finns ett årsdatum mot slutet av februari, vars blotta närhet försätter mig i ett lätt febertillstånd, till hälften lust, till hälften smärta. Det är årsdagen av den dag, nu för åtskilliga år sedan, då jag för första gången satte foten på italiensk mark. Och det har redan blivit en tradition, att jag den dagen samlar mitt ressällskap omkring mig och högtidligen begår en minnenas kärleksmåltid efter ett så italienskt recept, som är möjligt.

Vid ifrågavarande tidpunkt satt jag under ett blom- och fruktbärande pomeransträd på en lantgård strax utanför Rom i glada skandinavers sällskap, till vilka jag med mycket besvär genom alla tullspärrar släpat ut en kappsäck, fullpackad med Corneliussons ansjovis, Vingasill och Fyrtornets kaviar. Och det blev ett äkta svenskt smörgåsbord med överstebrännvin och det ena med det andra under nyssutsprungna mimosavalv, medan februarisolen brände så starkt, att vi måste ta av oss i skjortärmarna.

Och nu långt efteråt äro rollerna ombytta. Liksom nordbon, som vistats en tid därnere i de söta frukternas och de lätta vinernas land, börjar längta efter en vanlig salt islandssill, så glömmer den rättsinnige italiafararen aldrig sina heliga stunder i världens bästa kök — ifall det rätt skötes: det italienska. Och så försöker den minnesgode svensken efter hemkomsten att mitt i drivor och köld bereda sig illusionen av "*un piccolo cantuccio d'Italia*" — ett litet hörn av Italien.

Detta har hittills lyckats mig förträffligt, så länge åtminstone *en* stockholmsrestaurant hade kvar sin italienske köksmästare och sitt eget italienska vinlager, oförstört av det älskvärda Systemets s. k. "härtappning". Men i år höll det på att slå slint. När jag dagen före minnesdagen satte mig i förbindelse med restaurangen i fråga, möttes jag av jobsposten, att chiantin var slut och att den sydländske cucinieren slutat sin anställning. Nå, så få vi reda oss med stämningsgivande surrogater då, ty dagen finge icke förrinna, utan att Italiens himmel välvt sig — andligen talat — över vårt bord. Efter något parlamenterande åtog sig den franske kocken att tillaga en äkta italiensk rätt, och med gott mod och fräck tillförsikt satte jag upp följande lista delle vivande:

Antipasto
Fritto misto
Agrumi
Formaggio

Det ser ju inte så konstigt ut och är det inte heller, bara man har de nödiga ingredienserna. Det italienska smörgåsbordet, *antipasto'n*, innehåller numera på de större restauranterna, där det ofta kringbjudes från ett serveringsbord på gummihjul, allt möjligt, som man väntar sig att finna på vad som hos Vivels i Köpenhamn benämnes "koldt Bord". En äkta antipasto får icke sakna något av följande ingredienser: spicken rökt skinka (den svenska är icke så god som det svarta campagnasvinets), oliver, sardeller i olja, salame (starkt lökkryddad korv), ättikssvamp, kronärtskockskärnor inlagda som sallad samt en och annan fågelsallad. Till detta dricker italienaren aldrig något starkt, på sin höjd — om han har ont i magen eller malarian i faggorna — ett glas torr *vermut con amaro*, en förträfflig aptitgivande komposition, som icke tynger ned måltidens början såsom vår svenska akvavit. Men i brist på såväl italienskt druvbrännvin — Grappa — som på äkta bitter, få vi finna oss i vårt hemlands vilda seder och svälja en av brattens spetsglasöverstar.

Efter denna lätta ouvertyr, vilken, som man ser, spelas upp utan det svenska smörgåsbordets tusen och en smårätter, är vår lust att fortsätta sublimerad av mat och minnen. Nu skulle egentligen följa en soppa. Den franske köksmästare, som stod för hela minnesdagens arrangemang, utfäste sig visserligen att laga en riktig *minestra* a l'italiano, men ingenting är i allmänhet osäkrare än en fransman, lössläppt på detta speciellt italienska fält.

Alltså avstodo vi från minestran och sjönko sakta ned i den ljuvligheters ljuvlighet, som heter *fritto misto* eller ungefär blandad frityr. Även denna rätt fordrar instinkt och handlag, men den ligger närmare det franska kökskynnet, för vilket flottyrkokning får vara allt annat än främmande. Vid den italienska fritton är flottyren ersatt med olja. Det är just den rätta avvägningen av oljans temperatur i frityrpannan, som är det delikata, alldeles som vid kokningen av svenska äggstruvor i kokosflott. Medan oljan sakta upphettas till den rätta värmegraden, gör man i ordning lagom stora bitar av följande ingredienser: fiskfilé, njure, kalvhjärna, kalvbräss, hönslever, märg, blomkål, små kronärtskockor o. s. v. Bitarne doppas i smidig, väl arbetad äggsmet, bröas — om så kräves — sänkas i den sjudande oljan, tills de

fått en vacker guldbrun färg, upptagas med hålslev och läggas att avrinna. Huvuddygden vid denna rätts tillagning är, att det hela går som en dans. Men därtill fordras säker hand och säkert öga. Fritton serveras rykande het, om man så vill fördelad efter innehåll i grupper på fatet. Rätten kan ätas för sig, men jag föredrager alla slags grönsaker — *icke* potatis — som tilltugg: broccoli (sparriskål), kokta finocchi (fenkålsrot), smörsjudna gröna bönor pudrade med ost, grön sparris eller — det bästa av allt — piselli på italienskt manér, d. v. s. små ärter, uppblandade med finskuren rökt skinka och kokta i en ”soffritto” av olja och lök.

Måltiden avslutas med *agrumi*, d. v. s. alla slags syrliga sydfrukter: apelsin, citron, mandarin, druvor och naturligtvis *ost*, som serveras samtidigt i kraftiga skivor *utan* smör och cakes. Och den enda italienska ost, som torde stå att uppbringa i Stockholm, är väl gorgonzola.

Så ha vi vinkapitlet, det sorgligaste av alla, därför att Systemets chianti i trots av ett rätt så pepprat pris är fullkomligt odrickbar. Numera kan man dock av den ”upplyste” despoten Bratt tillhandla sig en hygglig marsala till moderat pris.

Eljes äro chianti och marsala självskrivna *nel piccolo cantuccio d'Italia.* Men man får

som sagt stilla sin längtan med stämningsgivande surrogat. Och så kom det sig. att jag i år lurade mitt ressällskap med en kryddig bourgogne, slagen på chianti-fiasconer, samt ett ljust portvin, serverat glasvis på marsala-manér. Och si — det var verkligen, som om där välvt sig "Italiens himmel över Nordens berg", och sångargudarne från Rom dvaldes i vår krets under snabbt försvinnade kvällstimmar.

ETT MELLANSTICK OM DRYCKER, ENKANNERLIGEN ITALIENSKA.

En ung och förtjusande fru (jag är säker på det) har lagt sitt bekymrade och, som jag hoppas, obobbade och oshinglade lilla huvud i mina händer och frågat: "Vad drack ni för dryck till den *cassoulet* som ni åt och njöt av för fem år sedan på den där italienska osterian? Surt italienskt vin tycker jag inte kunde passa. Som dryck till cassoulet tycks för min matfantasi det enda rätta vara *mumma*, lagad av porter, pilsner, vischyvatten, mörkbrunt socker och sherry."

Den kulinariskt intresserade frun — jag lyckönskar hennes man till en sådan *rara avis* — är icke ute på så galna vägar, när hon föreslår svensk mumma som dryck till den languedocska nationalrätten cassoulet, denna ganska tunga spis, som är sammansatt av får- och gåskött, fläsksvål, vita bönor, lök och tomater m. m. Men var taga bröd i öknen? Det, som nu tack vare visa lagstiftare med fariseisk magsyra går under den falska etiketten pilsner och

porter, är absolut oanvändbara ingredienser i en mumma med självaktning, och det är nästan lika svårt att till hyggligt pris skaffa en god sherry.

Men annars — vad kräver en i kärlek tillredd cassoulet? Ja, det enklaste svaret är, att man skall dricka *landets vin.* Jag har icke varit i Languedoc, men då landets huvudstad Toulouse ligger helt nära bordeauxdistriktet, så antar jag, att de breda lagren dricka rött lantvin av médoctyp. De, som ha gott om pengar, böra icke neka sig en god årgång av honnörklassens magnater: Chateau Lafite, Latour eller Margaux. Själv skulle jag föredraga gravesdistriktets okrönte konung, en Chateau Haut-Brion, av 1899 och 1900, det yppersta av alla jordens viner, om det finns att få för pengar.

Men nu åter till verkligheten, till Palladios underbara stad Vicenza, där jag första gången entamerade en äkta cassoulet våren 1921. Vad jag drack där? Naturligsvis landets vin, men icke blott detta, utan *traktens vin.* De lombardiska och venezianska vinerna, som man aldrig får se ens korken av uppe i vår sällsamt sakkunniga vin- och spritcentral, äro alldeles utmärkta, ifall man väljer rätt. Och man väljer bäst, om man undviker lyxrestaurangerna med deras vanligen till oigenkännlighet urblekta

franska kök och dyra, dåliga viner på bordeauxflaskor, vilka lika idiotiskt som hos oss placerats liggande i spånkorgar . . .!

Nej tacka vet jag en liten inrökt mörk osteria, där värden själv vrider stekspetten med fågel och fisk framför den öppna spisen och där man för några vänliga ord om "la città bellissima nel mondo" kan ur ett stort "verre de degustation" — aromglas — få *avprova* vinkällaren, innan man bestämmer sig. Jag vill minnas, att jag vid sagda tillfälle med näsa, mun och gom prövade mig fram till en fiascone av den förträffliga druvmust, som produceras kring staden Conegliano rakt norr om Venedig. Men den, som på källaren Graspo d'Uva — "Druvstjälken" — i Venedig avnjutit en Polvara del Friuli, den röda, torra sorten, eller de många schatteringarna av vini padovani — från paduatrakten — han använder aldrig mera det slentrianmässiga uttrycket "surt italienskt vin".

Men av den goda varan kommer så gott som ingenting hit. Vincentralens Chianti är fullkomligt odrickbar, och vill man köpa sig ett par flaskor av den bästa italienska importvaran, den söta Orvieton, så är det förenat med så mycket besvär, att man tröttnar. Att de romerska castellivinerna icke tåla den långa

frakten utan tillsats av alkohol, som väl skulle förändra och försämra bouquet'n, tror jag livligt. Men varför skola vi undvara Italiens förnämsta vin, den *ädla Marsalan?* Och hur länge skola vi tåla detta tyranni?

HAVETS FASAN: PIGGVAR.

Förr sjöng jag karpens lov, men jag stannade försiktigtvis vid det tillagningssätt, som jag finner vara mest naturenligt, d. v. s. mest lämpat till att framhäva och förstärka denne fisks egenartade smak: kokning i rött vin. Fransmännen ha emellertid en otrolig uppfinningsförmåga när det gäller att värdigt presentera denne Fastans konung för hans trogna undersåtar. Redan i en gammal 5-bandig fransk kokbok från år 1742, den på sin tid berömda *Le cuisinier moderne*, författad av prinsens av Orange och Nassau kökschef *Vincent La Chapelle*, finns ett helt kapitel ägnat åt karpen, som här uppträder i icke mindre än 23 olika förklädnader. I våra dagar kan man säkert räkna de olika karpanrättningarna i tusental.

Det finns endast *ett* fiskslag, som härutinnan kan upptaga tävlan med karpen, och det är *piggvaren*. I min egen och troligen i de fleste svenskars smak går piggvaren utanpå karpen. Ja, jag tvekar icke att kalla piggvaren den läckraste av all saltsjöfisk, åtminstone bland de

arter, som fångas vid våra kuster. Den synes också bättre än den övriga västkustfisken tåla den långa frakten tvärs över den svenska halvön. Och — vad som är ännu värdefullare — den är bäst *au naturel*, i motsats till slätvar, sjötunga, sandflundra m. fl.

Under det år, jag tillbragte i Göteborg, hörde det till det tämligen tungusiska livets få, men strålande fest- och ljuspunkter att ibland om fredagarne äta lunch på Haglund. Min stående rätt därvid var kokt pinfärsk *piggvar med smör och pepparrot*. På matsedeln stod naturligtvis icke något så simpelt upptaget, och hovmästaren försökte alltid persvadera med hollandaise-, rémoulade- och andra såser, som bara äro ägnade att ta bort den underbara havssmaken hos denne fisk, som helst bör kokas i på fiskeplatsen uppytsat havsvatten. Om sedan källarmästaren har kvar en källarsval Berncasteler, som vid alla makter icke får vara äldre än världskriget, så kan man bestå sig den sällsamma sensationen att uppleva en — marin. Närmare kan man i varje fall icke som landkrabba komma skummet av Poseidons hästar, när de frustande stampa sig fram över det vinfärgade havet.

Av det föregående framgår som ett korollarium, att piggvar under inga förhållanden får

styckas annat än inne vid bordet. En piggvar, som koktes och serverades i bitar, skulle ha förlorat både *essentia* och *existentia* — både väsen och tillvaro. Det vore samma brott som att servera ostron, bortskrapade från skalen, i en saladjär eller som att låta någon njuta av en kostbar bok genom att rycka loss blad för blad ur den och räcka honom dem . . .

Men . . . Nu befinna vi — d. v. s. stockholmarne — oss olyckligtvis på ostkusten, och det kan hända och händer rätt ofta, att den piggvar, som vi få hem från torget, icke är vit i köttet som tjockt holländskt lyxpapper. Då få vi ta konsten till hjälp och tvinga tillbaka de under järnvägsresan förflyktigade smakkvaliteterna. Då är kokning i fransmännens courtbouillon — ett slags kryddbuljong på grönsaker, lök och vin m. m. — att rekommendera och kan ge underbara resultat.

Det klassiska sättet är annars att servera en *turbot en gras.* Jag meddelar här beskrivningen, ifall någon har lust att göra sig så mycket besvär. Köp en medelstor piggvar, tag ur den och skölj den, utan att skada skinnet. Torka den med fiskhandduk och placera den hel i en kastrull, som i botten och på sidorna klätts med späckskivor. Men utströ dessförinnan på späckbädden några lökskivor, basilikört och lager-

bland. Sedan piggvaren kryddats med salt, peppar, ett par nejlikor och citron, övertäckes han med späckskivor. Nu påfylles en blandning av vitt vin och vatten, vari fisken får koka färdig. Han upptages nu försiktigt från sin bädd och serveras på fat med överhälld enkel smörsås samt garnerad med persilja.

Men vare det sagt: under slik förnämlig förklädnad kan man servera vanlig braxenpanka som kejsaremat. Svensk smak i fråga om fisk håller nog styvast på det enkla och redbara.

ETT BROTT MOT FASTAN: GÅS-LEVER.

Jag mötte häromdagen en svensk parisare — han kom direkt från Fontainebleau. Och han mälte och sade:

— Hur i fridens namn kan du hålla på med din evinnerliga fisk och fisk! Hos oss ta vi inte fastan så allvarligt.

— Gör ni inte?

— Nej, man måste göra några små syndiga avbrott.

— Avbrott i fastan! Vad menar du? Det finns väl ingen abbé i världen, som ger absolution?

— Har du glömt Coignard?

— Nå, vad säger han nu då?

— Han säger eller *borde* åtminstone ha sagt: *gåsen* är svinets syster.

— Gås? I Sverige äter man inte gås mer än en gång om året, och det är kring Mårten gås, ungefär halvannan månad före jul.

— Men du vet väl, att gåsen i sitt inre har en pärla, en inälva, som uppväger allt annat på jorden? Och det är *levern*. Du måste lära

svenskarne att äta gåslever. Den är aktuell just nu som ett lättsinnigt avbrott i fastan.

— Låt gå! Men svenskarne äta endast färdig lever i pastejform.

— Du skall lära dem. Så här.

Och så kom det. Gåsen är svinets syster, om jag så får säga. Färsk gåslever, uppskivad med en silversked och serverad med kärnsallad, hör till livets största delicer. Men den är, hur man vrider och vänder sig, i alla fall en konstprodukt. Men om du som gourmet håller styvt på att laga din gåslever au naturel, så gör så här:

Köp en ung gås, som genomgått det mer än prometeiska straffet att ha götts, instängd i en bur, med korn, utan tillgång till dryck — ja på vanligt strassburgmanér. Lösgör levern försiktigt, putsa den och skölj den under två timmar i friskt vatten, som lätt saltats. Torka den med linne och kom i håg, att ingen battist är för fin för detta ädla ändamål. Lägg så levern i en form av eldfast porslin tillsammans med 4 à 5 hekto smält kritvitt gåsfett, täck över med ett oljat papper och låt den puttra i ugn vid sakta eld under ständig ösning. Salta ytterst försiktigt och låt levern inte stanna i ugnen mer än högst en kvart. Servera levern i en karott och slå över den silade jus'en,

Min sageman tillade: Om du har gjort i ordning detta underverk fram på eftermiddagen, så glacera det under en hel vinternatt och smaka inte på anrättningen förrän nästa dag eller helst tredje dagen. Om denna svala lever njutes med frisk, nytillagad grönsallad och ett chateauvin av en förnämlig årgång, så tillhör den de delicer, som övergå allt förstånd och göra livet lättare att leva.

Probatum est!

TILL DUVANS FÖRSVAR.

Just när detta skrives, ser jag, att duvohatarne och duventusiasterna damma på varandra av hjärtans lust i spalterna. Gärna det, ty det blir aldrig någon resolution, bara en mer eller mindre hetsig diskussion, som får utgöra svar på frågan. Men det är för lustigt med diskussionsämnena. De löpa i en evig kretsgång, och varje ämne har sin säsong. Ibland är det kvinnornas fula gång, ibland hundarne och nu, som sagt, duvorna.

De snaska ned husen, ha ett otäckt läte och göra ingen nytta — säger den ene parten. Men den andre infaller: de äro vackra och dekorativa på gator och torg och bereda duvodlaren mycken glädje och ingen sorg. Men medan parterna gräla om duvorna — *äter jag upp dem* och finner allt vara ganska gott,

I Zolas biografier brukar det berättas, att han i början av sin författarbana var så fattig, att han nödgades livnära sig av gråsparvar, som han narrade till sig och fångade på fönsterblecket till den vindskupa, som varje bohémien med självaktning består sig med i Paris.

("Nödgades" — ett dumt ord, i betraktande av att feta gråsparvsbröst äro en läckerhet för finsmakaren.) Emellertid vill jag härmed, till ledning för mina blivande levnadstecknare, förklara, att jag aldrig vrider halsen av de duvor, som göra sina morgonbesök och flirta på mitt fönsterbleck. Jag öppnar fönstret och regalerar dem med en näve ärter, och understundom flyger en präktig hanne in i rummet och placerar sig som Athenes uggla eller Poes korp högst uppe på en bokhylla. Då blir jag en smula rädd för — nederbörden. Men understundom hembär jag ett par skogsduvor från torget och gör mig en anrättning, som i smak kommer morkullan så nära som möjligt.

Om skogsduvan ämnar jag icke längre orda. Hon har vildsmaken i blodet, och stekes ungefär som annan skogsfågel. Annat är det med *tamduvan*, som just nu är på tapeten, dock ur andra synpunkter än gurmandisens. Tamduvan som kulinariskt objekt är så att säga en konstprodukt. Den "vildhet", som hennes kött saknar, måste framlockas med knep, som erinra om de metoder, varmed man föryngrar gamla sega harar. Här spelar *marineringen* dagen förut i ett bad av olja, citronsaft, krossade enbär och lök huvudrollen.

Antag att denna procedur. som jag beskrivit

många gånger, är överstånden. Fyll nu duvorna med deras eget innanmäte, som tillvaratagits *före* marineringen och sönderhackats till en färs. Sy noga igen fågelkropparna och "bardera" dem runt om med späckskivor. Lägg dem i ett engelskt vaggspett — cradle spit — och låt spettet långsamt rotera framför den öppna hallspisen eller den nyss utbrunna kakelugnsbrasan, till dess de äro genomstekta. Nu blandas den i droppannan under spettet nedrunna saften med den silade marinaden, och alltsammans får en lätt avredning samt avsmakas med peppar, salt och frisk citronsaft, om så erfordras. Såsen slås över duvorna, som under tiden hållits varma i en lergryta. Servera ur grytan vid bordet och förgyll anrättningen med salade av endivia och brunnskrasse. Bjud in några duvohatare och — *sedan* de prisat anrättningen — tala om för dem, att de ätit vanlig bondduva, som fångats på fönsterblecket . . .

Ett annat sätt: Klyv ett par feta duvor, så att de bilda fyra hälfter, sammanhängande par för par. Bryn dem i fin olivolja — eller smör, om så önskas — över sakta eld. Efter några minuter nedkastas i kastrullen skivade champignoner, några klyftor tryffel, en krossad vitlök, litet salt och försvarligt med peppar samt en halv tesked småskuren gräslök. När

duvorna synas väl genomstekta, hälles ett halvt glas *malaga* i kastrullen, och kokningen avslutas. Fåglarne serveras på stekta krutonger av vitt bröd, men *utan* potatis. Vill man ytterligare sublimera denna anrättning, så finns det ingenting som pryder den bättre än små nyspritade franska ärter, vilka fått koka en timme i smält smör, tillsatt med småhackad sallat, små lökar, persilja och några små tärningar av späck.

Kom sedan och skriv ilskna insändare om de snaskiga, kärlekskuttrande stadsduvorna . . .

RÅDJUR SOM PÅSKALAMM OCH ANNAT.

Nu nalkas med stora steg den helg, då alla små matkåsörer och -kåsöser skalda om påskalamm. Jag har förut förkunnat *ex cathedra* å ena sidan, att detta under det sista decenniet uppflammande intresse för lammet som svensk nationalrätt under påsken är helt och hållet konstgjort, åtmsinstone för större delen av landet. Det är en produkt av samverkan mellan slaktare och restauratörer, vilka senare annonsera färskt dilamm på sina matsedlar. Å andra sidan vet jag intet kött, som, serverat i sin oskuld, smakar så litet som svenskt dilamm. Här måste kokkonsten komma till hjälp.

Varför då icke i stället välja ett ”påskalamm”, som i alla avseenden håller måttet och passar en svensk gom, även om det icke bottnar i någon åtminstone uppsvensk tradition?! Si, jag förkunnar eder *rådjuret* som det festliga centrum på påskbordet.

Nu hör jag genast en kör av protesterande och triumferande röster: det går nog an att *säga* rådjur i slutet av mars, men var så god

och *gör'et!* Jakttiden börjar ju inte förrän i september.

Gör ingenting, mina damer och herrar. Kan man inte införskriva en rådjursstek från sydligare jaktmarker, så *gör* man rådjuret av svensk oxfilet eller av lårstycket, och — mirabile dictu! — det falska rådjuret blir ofta vida bättre än det äkta. Är icke detta en triumf för kokkonsten, så säg!

Antag nu, att vi fått tag i ett ungt och mört lårstycke av oxe. Gör i en stor soppterrin i ordning en marinad av följande ingredienser: en halv liter gott rödvin, ett halvt glas olivolja, en dryg matsked vinaigre, peppar, salt, små kluvna lökar, timjan, lagerblad, några små klotmorötter och en nypa nejlikor. Sänk steken i detta bad och låt den kvarligga i tjugofyra timmar minst. Lägg den nu i långpannan och skjut den in i den lagom upphettade ugnen. Här får det konstgjorda rådjuret stanna i fem timmar, vilket betyder, att värmen måste hållas tämligen moderat. Som sås användes köttsaften, vilken efter behörig hopkokning tillsättes med den använda marinaden.

Men för dem, som prompt vilja ha lamm på påskbordet, framlägger jag härmed ett underbart recept, som komponerats av ingen mindre än *Vatel*, "den store Condés" kökschef

och — vid sidan av Carême — en av alla tiders störste kokkonstnärer samt genom sin frivilliga offerdöd ett föredöme av högsta moraliska halt. Så här befaller han:

Tag lammfileterna, späcka dem med ansjovis, ättikgurksstrimlor och späck, inpacka dem i smör, olja, champinjoner, persilja, gräslök, schalottenlök och kapris, alltsammans saltat, pepprat och finhackat. Pudra över med en nypa basilikört och tillsätt rivebröd samt två hårdkokta äggulor. Insvep alltsammans, köttet och kryddorna, i en njurhinna — *crépine* — veckla ett smörat papper omkring och stek på roterande spets framför koleld eller öppen brasa. Denna lammanrättning bör serveras med tämligen tjock sås, som erhålles genom hopkokning av ett halvt hekto färskt smör, kalvjus, citronsaft och en aning muskot.

Jag talade nyss om Vatels frivilliga offerdöd. Madame de Sévigné har i ett av sina brev berättat om denne köttets noble martyr. Han var som sagt hertigens av Enghien — "den store Condés" — kökschef, och en dag, då segraren vid Rocroy inbjudit Ludvik XIV som gäst till Chantilly, märkte Vatel till sin fasa, att den saltsjöfisk, han väntade, icke anlänt i rätt tid. Då han visste med sig, att han aldrig skulle överleva vanäran att servera en diné utan

fisk, drog han sig förtvivlad tillbaka till sina rum och föll på sitt svärd. Man skyndade till vid bullret och hann just se honom dra sin sista suck i samma ögonblick som — den försenade fiskleveransen anlände.

Vi få kanske vara tillfredsställda med att den kulinariska etiken icke står lika högt i våra dagar. Eljest skulle vi få bevittna massjälvmord av källarmästare, kokerskor och husfruar . . .

OXKÖTT PÅ FLANDRISKT SÄTT.

Vi sutto några stycken i en restaurangs matsalshörna, allesammans utom undertecknad i någon mån fördystrade av en misslyckad middag. Alla hade valt fel på matsedeln — såsom de flesta göra för övrigt. Det blev en animerad diskussion, efter vilken resultatet syntes bli, att var och en av gästerna höll på sin livrätt, ja, på sitt älsklingsdjur. Då förbrast mitt tålamod och jag mälte:

Alla djur i Guds hage äro goda och tacknämliga. Det gäller bara att så att säga ta emot dem med varma servietter, d. v. s. ge dem en, jag höll på att skriva människovärdig kulinarisk begängelse och återförening med moder Jorden till ny födelse. Det gäller visserligen att välja det för varje årstid och varje tillfälle mest lämpade. Men valet av material för de sköna kökskonsterna är dock icke det viktigaste. Det huvudsakliga är idéns inre mognad, innan den tar mandom i sinnevärlden. All högre kokkonst innebär sålunda en rörelse *från* subjektivitet mot periferien, där de ädle riddarne bänkat sig kring det runda bordet.

I haven här alla var i sin stad häcklat det I haven fått på tallriken, men samtidigt prisat något annat. Så är det också här i världen: vi ha ofta lust till nästans oxe eller hans åsna, såvida de tagit kräslighetens gestalt på hans tallrik. Behöver jag påpeka, att er väg genom livet är kantad med paralogismer, som aldrig kunna upplösas? Förvisso icke. I haven alla valt fel. En söndag väljer man för höge gudar icke fisk, fredags- eller lördagsfisken, som camouflerats ända till oigenkännlighet. Ännu mindre beställer man fågel, som på restauranger alltid är förvälld i stället för stekt. Men du, min stackars vän, som fastnat för en tio gånger kokt och tio gånger avsvalnad boeuf à la mode med finskurna, urlakade grönsaker, har valt sämst. Gärna oxe till söndagsmiddagen, men så här:

Nu kom det i korus: pepparrotskött till en kärleksmåltid under festliga former!

Mina barn, betrakten detta pepparrotskött, och I skolen finna, att det genomgått en förädlingsprocess, som ställer det på ett högre plan än det evinnerliga blandade köttet på era kalas. Detta är en flamländsk eller flandrisk folkrätt, som hittat till denna enda stockholmsrestaurang, där den figurerar under namnet *boeuf (à la) flamande.* Jag har icke återfun-

nit den i någon mig tillgänglig kokbok, men jag har analyserat serveringsfatets innehåll och kommit till detta recept.

Köp ett stycke *mycket fet oxbringa.* Även om man icke själv tycker om fett kött, så är det ett brott mot grundlagarne att servera sina gäster en mager och nästan alltid seg oxbringa. Koka köttet, som nedlägges i kokande vatten, till tre fjärdedelar, och skumma buljongen noga. Nu nedläggas i grytan små hela *majrovor* — s. k. gotlandsrovor — *hela morötter*, ett kvarts *vitkålhuvud*, en knippa *persilja*, salt och peppar. I en annan gryta kokas samtidigt ett stycke lätt *rimmad rökt skinka* samt, då skinkan är nära kokt, några små *korvar* — hemgjord fläskkorv duger också.

Vid serveringen skivas såväl oxbringan som den kokta skinkan upp och anordnas i två "kolonier" på vardera halvan av det heta serveringsfatet. Runt om dessa röda kardinaler grupperas de olika grönsakerna, vilka fiskats upp med hålslev, som avskilda vaktposter utan sammanblandning och förvandling: rovor, morötter, vitkål och korvar. Det hela får på inga villkor antaga detta grötiga, oaptitliga utseende, som man älskar i det germanska korvlandet.

Till denna flamländska rätt, som vi i mitt barndomshem i brist på namn oriktigt kallade

"tysk rätt", serverades även finskurna turska bönor och pepparrotssås, tillredd av den starka buljongen som huvudbeståndsdel, försiktigt avredd.

Om oxbringan behandlas på detta icke alls konstiga sätt, förvandlas hon från en av våra mest omtyckta söndagsrätter av utpräglad husmanskostkaraktär till en förnämlig kalasrätt.

I VÄNTAN PÅ VÅRPRIMÖRERNA.

Tiden efter påsk, medan man går och väntar på att kalljordsgrönsakerna skola komma, är egentligen den bekymmersammaste för nordbon, nota bene om han är finsmakare och önskar omväxling. Ty det är så tragiskt inrättat på denna sköna jord, att de, som förstå sig på god mat, sällan ha fått för mycket av denna världens goda — jag menar det man köper för det snöda guldet — och att rikmän ofta ha mycket ringa förstånd på det Montaigne kallade *l'art de la gueule.*

För pengar kan man redan nu få det mesta av vårprimörerna, men en stadens eller statens tjänsteman, som i timpenning har 1 : 50 mindre än en nödhjälpsarbetare i Kiruna, kan naturligtvis knappast tänka på färsk sparris och gurka, spenat, jordgubbar och morötter m. m. Då gäller det att ha ögonen med sig, när man går på torget, och hemkommen ge sin kulinariska fantasi morgonrodnadens vingar. Jag vill ge några anvisningar.

En sådan kräslighet som färska små klot-

morötter är så här års nära nog värd sin vikt i guld. Men torggumman brevid har en uppsjö på *palsernackor*, som inte betinga många ören. Vi köpa några av de smalaste exemplaren och stoppa i kassens botten. Ha vi riktig tur komma vi över några små *gotländska majrovor*. De äro dock mycket sällsynta vid Stockholms horisont, och det är nog säkrast att låta den mindre förnäma brassica-kusinen *kålroten* vikariera.

Några knippor långa glasrädisor med rosiga snyten och halvstora, gula *spanska lökar* äro ju heller icke oöverkomliga för en tjänsteman. Befunne vi oss nu i Skåne skulle ingen makt på jorden kunna hindra oss från att tillhandla oss ett par huvuden *sparriskål* — italienarnes broccoli — vilka med sin skimrande yta likt guldgrönt filigran i mitt tycke äro den vackraste och läckraste av alla grönsaker. Den svenska fadda vattensmakande vita blomkålen går icke i något avseende upp mot sin sydländska kusin. Men kanske sparriskålen icke längre odlas i Skåne? Här i Stockholm har jag ännu aldrig sett den torgföras.

Sedan kassen rågats med ett par knippor *gräslök* och några hekto mycket fet *enrisrökt skinka*, gå vi hem och tillreda en relativt billig men absolut förstklassig vårmiddag.

Brännvinsbord (o viltsköna ord!)
Fylld lök
Färserade majrovor
Rädisor som sparris
eller
Sparriskål med smör
Spicken skinka med gräslök
Gratinerade palstenackor
Apelsin
Gorgonzola (utan smör och cakes).

Någon ingående beskrivning behöver väl ingen av dessa rätter, som varje husfader och finsmakare känner till. Endast så mycket bör sägas, att om jag låter kålroten vikariera för den oåtkomliga rovan, så färserar jag henne *icke*. Jag skär pekfingertjocka cirkelrunda skivor, förväller dem i rött vin, beströr dem med salt och rivebröd och steker dem gulbruna i färskt, osaltat smör. Sammalunda kan förfaras med palsternackorna, vilka dock på grund av sin fina arom gärna böra undvika vindopet, men i stället kokas i flottyr och serveras med frasig flottyrkokt persilja.

Den spickna skinkan — *icke* syntetisk s. k. rullskinka! — skäres i stora skivor över hela stycket, överpudras med finskuren gräslök och omgives av en grön rabatt av gräs-

lök. Om rädisorna och sparriskålen, som kokas mjuka och ätas som sparris med rört smör, är ingenting annat att erinra, än att de gärna kunna serveras på smörsjudna krutonger.

Till sist: drick *marsala* av märket *Trinacria* till den *gröna* gorgonzolan. Systemet *har* verkligen detta vin, men det behöves mycken envishet och övertalningsförmåga för att få köpa en flaska, ty herrar och damer systembiträden synas icke ha en aning om, att vinet finnes på lager, än mindre att Marsala är en stad på Sicilien med tonvikt på penultima.

ALLMÄNT OM FISK.

Att svensken i allmänhet icke är någon fiskälskare, är en sanning, som jag och andra upprepat ända till leda. Men det är en sanning med modifikation och själva sakförhållandet kräver sin förklaring.

För min del tror jag, att den ljumma kärleken till fisk beror på *okunnighet*. Ty liksom den skallige, men icke obegåvade Sokrates var övertygad om, att den, som *vet* det rätta, också *gör* det rätta, så tror jag, att litet upplysning om fiskens rätta bruk skall leda till en riktig uppskattning av dess värde, ja, till lidelsefull kärlek, om det vill sig väl.

Huvudorsaken till, att man i svenska borgarhem får lysa efter ett verkligt fiskintresse, anser jag vara *brist på omväxling* i anrättningssättet. Helt schematiskt kan man säga, att de svenska hemmen endast känna till två sorters fisk: kokt fisk och stekt fisk. Och ofta serveras fisken med såser, som äro alldeles uppåt väggarna och som icke ta den minsta hänsyn till fiskens individualitet.

Det första en husmor bör lära sig är att skilja mellan *feta* fiskar och *magra* fiskar. Abborre, gädda och gös t. ex. äro magra fiskar, som kräva en myckenhet smör eller annat fettämne vid tillagningen eller i såsen. Men hur ofta får man inte pepparrotsgädda serverad med vit mjölksås enbart! Horribile! Har man inte råd att bekosta ett kvarts kilo finaste mejerismör på sin fiskrätt, så bör man undvika abborren och välja en fet gynnare, t. ex. braxen eller sik i stället.

Som huvudregel kan uppställas, att feta fiskar — ål, lax, makrill, sill, strömming etc. — med fördel halstras eller inkokas. Väljes det förra, det mest primitiva av alla anrättningssätt, bör man på serveringsfatet ge det vid halstringen utpressade fettet ett complementum av persiljesmör, stekt persilja o. s. v. samt äta fisken med grönsaker: spenat (icke hackad), morötter, tomater etc.

Låt oss alltså slippa sådana magmördande anrättningar som ugnstekt ål med smält smör, lax med smörsås (som norrmännen lära älska) eller en makrill, som dryper av smör. Till panerad eller ugnstekt fisk är kapris- eller tomatsås som skapad. Det samma gäller om ryska ärter, haricots verts eller små morötter i fråga om garneringen på fatet. Låt oss för en

gångs skull i detta välsignade potatisland slippa Jonas Alströmers nationalekonomiskt sett ovärderliga, men kulinariskt skäligen banala attribut!

Den andra orsaken till, att svenskens kärlek till fisk flämtar med svag låga, ligger icke inom hemmens verkningsområde, utan i de tyvärr i antal växande fall, då man, glömsk av Brillat-Savarins eviga grundlagar, beställer sin middag färdig från en charkuteriaffär eller från det Stora magasinet. Så lyder en av kassationsdomaren maître Anthelmes domarregler: "Den som mottager sina vänner utan att personligen lägga hand vid den måltid, som är tillredd för dem, han förtjänar icke att äga några vänner." Jag tillägger: Han förtjänar att bespisa sina gäster med någon av dessa fiskrätter, som restaurangerna excellera med.

Hur många gånger har jag icke vid banketter och större middagar, ja, till och med i ett och annat hem, genomlidit ett stort fiskfat, där fisken är borttrollad med diverse hokus-pokus, så att man genom menyn måste upplysas om att detta är slätvar eller sjötunga "au gratin" o. s. v. All individualitet i form och smak är utplånad genom den raffinerade garneringen och den överhällda såsen, som tillsammans med den förstörda fisken bildar ett skärande dys-

morfistiskt ackord, som aldrig i evighet kan upplösas.

Om en person nödgas vid varje givet tillfälle anamma fisken i denna camouflerande form, undrar jag sannerligen icke på att han slutar som fiskhatare. Till all lycka ser det dock ut, som om den med tjuga utdrivna naturen skulle vända tillbaka. Det börjar bli "modernt" — plats för skratt! — att fisken skall se ut som fisk på fatet, och att varje fisk skall behandlas efter sin art — ju simplare ju enklare.

Slutvinjett: akta er för "fiskvin" — det förfärligaste ord och begrepp jag vet — i gröna glas! Drick hellre en bordeaux, röd chianti eller — det bästa av allt — en ölkupa av det kryddiga, lätt "spritziga" vin, som växer på sluttningarna intill den romerska bergsstaden Marino. Probatum et approbatum cum insigniore laude!

BARNAMAT OCH GUBBAMAT SAMT EN STROF OM VÄRMLANDSKORV.

Det är en ganska intressant sysselsättning att sätta sig ned och fundera över smakens eller snarare "tyckets" metamorfoser — icke under århundradena, utan i ens eget liv. Något bevis *e consensu gentium* blir det väl icke, men det är förvånande att iakttaga, hur nära de olika åldrarne överensstämma i smak.

Sålunda skulle med axiomatisk visshet kunna fastslås, att barn icke tycka om vitkål annat än i form av kåldolmar, att de icke äro entusiasmerade för kabeljo och sagosoppa med torkade äpplen, kanel, sviskon och de fördömda grynen med det romantiska namnet. För min del avskydde jag mest av allt en gröt, kokt på potatisgryn — "kulgröt" kallade jag den och kan än i dag få kväljande förnimmelser, när jag tänker på de vita, slemmiga kulorna, som motvilligt slogo kana genom svalget och strupen. Men det fanns ingen möjlighet att slippa. I den tidens regim ingick det som en drakonisk

paragraf, att *allt* skulle ätas, som den gode Guden hade sått och husfadern skördat på torget och i kryddbon.

Jag måste också erkänna, att jag i den "lyckliga" barndomen icke tyckte så värst mycket om kabeljopudding — kabeljon gick bättre —, havresoppa, slarvsylta och nyponsoppa — den sistnämnda kunde jag icke ens äta, utan att bli illamående. Och det är så än. Dock gavs i barndomen dispens från denna röra, emedan husfadern själv icke tålde den.

Emellertid finns det en anrättning, som alla åldrar och kön tycka, att "det är det bästa, som finns", och det är *korv*. Jag vet en pojke, som icke är särdeles förtjust i fisk, men som kallar all mat han tycker om för "kojv". Men försök inte med potatiskorv, vilken även hans fader en gång avskydde. I mitt barndomshem måste alla barnen äta en bit potatiskorv mot två bitar kött- eller fläskkorv. Fast nog hände det, att den hulda modern, som kände barnens avsky för det, som nu i tidningsannonser kallas *värmlandskorv*, trollade litet med förläggarsleven, så att det icke blev så helt med proportionsläran.

Och nu? Nu kan jag i timtal gå sicksack mellan charkuteriaffärerna för att få till resultat: finns nog till namnet, men den oäkta bör-

den lyser igenom korvskinnet. Jag har många gånger låtit förleda mig genom annonser om ”äkta värmlandskorv”, men ständigt blivit besviken. Och på Värmländska sällskapets årligen återkommande Luciamiddag är det en stor sorg, när man lyfter på grytlocket och finner något, som icke alls liknar värmländsk potatiskorv, vare sig till utseendet eller smaken.

Felet med all potatiskorv, som kommit under mina ögon i Stockholm, är att potatisen är riven eller finmalen. Konsistensen blir därigenom degig på tungan. Nej, så här skall det gå till: Tag lika delar finaste kött — innanlår! — och råskalad potatis. *Köttet hackas* i en ho och males således icke. Potatisen *skäres i* tunna skivor, vilka genom omsorgsfull skärning förvandlas till små tärningar om en millimeters sida. Så tillsättes rikligen med nejlikor, stark-, krydd- och vitpeppar, och massan blandas och arbetas försiktigt med *lageröl* — om sådant kan anskaffas. Det är genom de mörka kryddorna och frånvaron av mjölk, som den färdiga korven i sitt fjälster får ett ganska mörkt, grått utseende, varemot potatistärningarna bryta av med sin genomskinliga vithet.

Om ni sålunda är dåraktig nog att köpa en värmlandskorv färdig i charkuteriaffären, så måste ni noga undersöka, huruvida korven har

denna konsistens. Potatisen kokas uppe på korven. Detta är det enda fall, då potatisen kokas råskalad. I alla andra fall — även om hovet är på middag — är det en brottslighet att beröva den ädla knölen dess finaste arom.

TVÅ STORA M: MAKRILL OCH MURKLOR.

Jag beskåg häromdagen Optimisternas utställning ute hos Liljewalchs och gick dädan som en obotlig pessimist, i valet och kvalet mellan Nybroviken och den sexpipiga. Men innan jag fullbordade min avsikt, tog jag färjan till Slussen och flanerade över mina kära salutorg. Det hjälpte inte att börja med. Det skrek inom mig av förtvivlan: vad i fridens namn skall jag skriva om i dag till att mätta hungriga gommar? Det finns ju praktiskt taget bara årsgamla sopprötter och några svultna snöripor att reflektera på. Vilket land! Vilket klimat! Torgfruarna svepa huttrande in sina "fastager" till gudsbeläten i dubbla schalar, men huttra ändå.

För fem år sedan — ja var befann jag mig då? Låt mig tänka! Jo, inne på en av Pompejis tusen och en gårdstomter, med en viss oro packande upp en på mitt hotell i Sorrento iordningställd matsäcksfrukost, som inte gick

av för hackor, med färska kronärtskockor och dito grön fältsparris, inlagda med oliver i olja. Det var en underbar "antipasto" före de kalla kotletterna — costolette alla milanese — och jätteapelsinerna med var sin fiasco vesuvianskt för munnen och Vulcani mullrande ässja framför oss. Och så en liten skräckens tjusning bakom. Vi hade nämligen smugglat in allt detta mot de strängaste förordningar genom att helt enkelt springa ifrån de åldriga kustoderna med spatt i benen. Men vi hade föresatt oss att på denna urklassiska mark äta konstnärsfrukost, sådan man ser den på gamla tavlor . . .

Men vad går jag och dillar om mitt på Kornhamnstorg! Jag söker ju material och motiv till en vårmiddag. Jag tittar litet närmare på "sopprotsraden". Vad i Floras namn ser mitt öga! *Murklor*, färska och dräktiga av smakämnen och förunderligheter! Lagret är inte stort, och jag exproprierar det på stående fot, vilket gör ett djupt bett i plånboken. Nu är det bara fråga om sovlet. Trött på stek och sjömansbiff och hin håles pytt i panna, styr jag mina steg mot "feskflöten", som dom säger i Göteborg. I värsta fall halstrar jag ett par färska sillar eller en rödspotta, tänker jag. Vi befinna oss ju i en övergånstid. Laken har

gått all världens väg, och isgäddan, den visserligen naggande goda, ha vi, trots olika tillredningssätt tröttnat på — för den här gången. Och de andra kulinariska vårlärkorna från västkusten har väl den kalla våren försenat . . .

Då — här skulle det vara en sig stegrande passé défini, ifall jag skreve på franska — störtade sig mina blickar över en fiskmadam, som innehade tre stycken grönt- och silverskimrande *makrillar* — de sista av lagret. Min själ sjönk ned i ett imperfektums trygga passgång, medan jag i triumf bar min vårmiddag i famnen som ett slumrande barn.

Hemkommen besluter jag mig för att övergiva den breda, bekväma vägen, som är inkokt eller stekt makrill, och ge mig in i den smala och besvärliga gränd, som dock för till gurmandisens himmel. Jag inarbetar i ett lämpligt stort stycke osaltat smör finhackad persilja, småskuren gräslök och schalottenlök, salt, peppar och en aning muskot, fuktar "pastan" med citronsaft, stoppar in alltsammans i de urtagna makrillarne och syr igen dem — med gobelängstygn eller kråkspark, om det skall vara riktigt festligt. Nu iföres varje makrill en "kapprock" av oljat papper, och de läggas i saxhalstret, som hålles över svag men jämn glödvärme.

När de tagits från grillen, öppnar jag försiktigt på kapprockarne, så att de icke släppa ifrån sig smöret, vilket ytterligare får en uppiffning med citronsaft och slås över fiskarne på serveringsfatet.

Detta icke alltför besvärliga tillredningssätt lär vara av flamländskt ursprung. Den äldre franska kokkonsten — hur det är *nu* vet jag inte — använde fenkol i stället för persilja som krydda i fyllningen eller färska — krusbär. Först helt nyligen, när jag i den berömda Nantesgastronomen Monselets verk Almanach des gourmands (1865) fann denna tämligen förbluffande sammanställning makrill—krusbär, förstod jag ordböckernas besynnerliga upplysning, att krusbär i familjärt språk kallas *groseille à maquereau.*

Nu till *murklorna.* Skölj dem mycket noga, skär sönder dem och förväll dem i fem minuter, varefter vattnet bortslås. Nu utpressas det återstående vattnet genom centrifugering i handduk. De torra svamparne brynas i smör i minst tjugo minuter, peppras, saltas och fuktas med citronsaft och kalvbuljong. Strax före serveringen upptagas murkelbitarne med hålslev, och såsen avredes med äggulor, varefter svampen iläggs, och det hela får ett hastigt

uppkok. Murkelstuvningen anordnas så, att de ädla fiskarne vid serveringen vila på den skönaste lit de parade. Vid moseln sjunger värden och gästerna, även om vårkylan knäpper i knutarna: Våren är kommen på sina kransar . . .

FÅRNJURE.

Nu är det jul igen — åtminstone när detta skrives. Domherrarne — det är naturligtvis gråsparvar, men jag låtsas så — picka på rutan, och regnet öser ned, precis som i december. Så låtom alla vårens drömmar fara och sätta oss "le dos au feu", som fransosen säger, när han purrar ihop sig för vintern och frossar på allt slags vilt, men framför allt på "le pot au feu", den speciellt franska köttsoppan, som föder en familj och mera därtill. Men det är ett särskilt kapitel, som jag skall återkomma till senare, ifall vintern håller i sig.

I dag skall jag hålla mig till den ädla del av det ädla fåret, som heter *njure*. Det är egentligen en lunchrätt, men så som jag lagar den, kan man bjuda småkonungar på den, innan man som Ingjald Illråde helsteker dem i gästabudssalen.

Men nu vända vi ryggen från elden och ägna oss åt vad vi ha för händer. Hela proceduren är för resten så prydlig och aptitretande att översteprästen-stekvändaren kan förrätta offret inför gästernas ögon, medan den

tjusiga kammarsnärtan med det korta förklädet bär omkring de heta tallrikarna. Ty denna rätt kräver ovillkorligen hetta både ute och inne — ja förstå mig rätt. Så här går det till.

Njurarne skola putsas som potatis, d. v. s. all talgen och alla hinnor avlägsnas (det kan man göra i frack och glacéhandskar, om man så vill). När detta är gjort, skäras njurarne i skivor. Man brukar räkna fyra skivor på en fårnjure. Stick en späckfyrkant av njurskivornas storlek och format på det lilla stekspettet, sedan en njurskiva, så en späckfyrkant, därefter en njurskiva o. s. v. Fukta därefter det sålunda garnerade späcket med litet smör (eller olja). *Salta icke*, men peppra och strö över spettet två knivsuddar basilikört, timjan och salvia. Det lilla stekspettet stickes nu in i det större — helst med trähandtag — och införes i den öppna spisen med frisk kolglöd. Späckskivorna ätas naturligsvis tillsammans med de brocherade njurskivorna.

Obs.! Denna rätt är icke detsamma som *njure med bacon*, vilket är njure med — ofta — förbränt rökt sidfläsk och njuren hopskrumpnad som en alkoholistnjure på de gamla goda avskräckningsplanscherna i de tjusiga godtemplarlokalerna.

Dessutom serverar jag till min brocherade

njure med späck ofta *béchamelsås*, dymedelst även läggande ett lagerbärsblad på den lycklige skaparens grav, Ludvig XIV:s hovmästare och förste stekvändare. Dessutom har jag på känn, att den mesta sås, som figurerar med epitetet à la Béchamel, icke är namnet och upphovsmannen värdig.

Lägg i en kastrull smör, ett par lökar, sönderskurna rundlar av två morötter, persilja och en fjärdedels fint sönderskuren stor champinjon. Sätt kastrullen över elden och späd innehållet med mjölk eller grädde under kringröring och försiktig ösning av mjölken. Salta, peppra och låt det hela småsjuda i fyrtio minuter.

Passera efter denna tid såsen genom durkslaget ned i kastrullen, vari man smultit ett stycke smör, som inarbetats i två teskedar mjöl, och häll i den kalvbuljong, som finnes till hands. Kastrullen lyftes av elden efter två minuters kokning. Voilà tout!

EJDER OCH ALFÅGEL.

Detta är den tid på året, då det är svårast att få vilt på matsedeln, såvida man inte dit räknar fisk — och det gör man ju inte. Hare, and och rapphöns får man alldeles upphöra att tänka på, och vårmorkullan är, hur "poetisk" än jakten må vara i skymmande majkvällar, medan horsgöken gnäggar sina oboetoner uppe från skyn, skäligen mager och icke värd en femtedel av det pris, som våra källartyranner åsätta den på menyn.

Men det finns andra andfåglar, som äro naggande goda, bara man förstår att laga dem rätt. Förr i världen, då jag hade mera tid än nu att vandra över Stockholms salutorg, mötte jag ofta nere på Kornhamnstorg en liten vithårig man, som visste vad gott var. Liksom poeterna förr sjöngo om "den siste skalden", "den siste hjälten" o. s. v., skulle jag kunna kväda en strof om "den siste traktören". Jag menar den hedersmannen Thiobald Lagerström, herre till det då oförstörda och odelade Östergötland, en av de siste källarmästarne — han lade sig gudskelov aldrig till med direk-

törstiteln — som själv inköpte all råvara för sin restaurang och förstod, hur den skulle lagas.

Det var honom jag brukade möta så här års på torget, och var lyckan god, dinglade ett knippe *alfåglar* från käppen, som han bar över axeln. Den dagen ringde han alltid upp den redaktion jag då tillhörde, och alltid infann sig en handfull journalister för att äta alfågel med surkål eller andra grönsaker på det gamla hemtrevliga Östergötland (innan båsen kommo till). Var Lagerström då i gott humör — och det var han nästan alltid — kunde det hända, att han plockade upp en eller annan dammig flaska chateauxvin ur sin egen vinkällare. Jag tror för resten, att Lagerström bestod sig med sin egen husspindel, som vänligt spann sitt nät kring de gamla goda årgångarne, vilka nu endast finnas i minnet...

Hur som helst med detta — alfågeln tycks ha försvunnit ur sinnevärlden eller åtminstone ur torgmarknaden samtidigt med "den siste traktören", ty jag har sökt med ljus och lykta efter alfågel under de sista veckorna. Emellertid finnes just nu en fullgod ersättare i *ejdern*, som till och med är finare i smaken. Ute i skärgården, där såväl alfågeln som ejdern och alla möjliga andra andfåglar — svärtor, krickor etc. — utgöra ett viktigt födoämne, icke minst

för äggens skull, lär man koka dem i hö för att få bort den mindre behagliga transmaken. Det är inte alls nödvändigt. Gör så här, och ni får en god och billig fågelstek till söndagsmiddagen. (Inom parentes sagt kan man nu komma över ett par bastanta ejdrar för 3 kr. — en oerhört billig stek, eftersom en ejder räcker till 3 à 4 personer!)

Gör ett skarpt snitt kring ejdern, fatta ett kraftigt tag och flå av fågeln hela fjäderskruden med skinnet. Avhugg huvud och fötter, urtag fågeln, skölj och låt den ligga minst 12 timmar i mjölk, då all transmak försvinner. "Bardera" den därefter, som man gör med alla magra fåglar, runt om med späckskivor, bryn den i smör och låt den sedan steka färdig som hare eller and. Späd sedan på med grädde och tillred tjock fågelsås på vanligt sätt. Servera med inlagd pumpa eller syltade rönnbär, grönsallat samt helstekt potatis.

Jag försäkrar, att ni kan inbilla gästerna, att de ätit vilken vildfågel som helst.

SILLSALLAT.

Om man skulle slunga ut en rundfråga, vilken rätt som är vanligast på ett svenskt bord, enkannerligen smörgåsbord, så tror jag, att slutomröstningen skulle stå mellan inlagd sill och sillsallat. Och gällde frågan endast restaurangsmörgåsborden, tror jag, att sillsallaten skulle få majoritet ur ätbarhetssynpunkt. Den inlagda restaurangsillen är som bekant i de flesta fall onjutbar, medan sillsallaten står sig ganska bra i konkurrensen med de övriga salta aptitretarne.

I varje fall är sillsallat en ytterst populär anrättning av speciellt nordiskt, kanske svenskt kynne och ursprung — i franska kokböcker lyser den med sin frånvaro. Och den torrsaltade sill och anjovis, som man påträffar hos franska och italienska hökare, är ju alldeles omöjlig som huvudmaterial för sallaten.

Hur gammal är sillsallaten? Ja, den som det visste! Den nordiska kokkonstens historia är inte skriven och knappast mer än påtänkt i en av de förträffliga inledningarna till Hag-

dahls Kokkonsten. Men det torde vara tillåtet att framkasta gissningar. För min del tror jag, att sillsallaten är en produkt av det bellmanska skedet, inte bara därför att anrättningen passar så bra ihop med vårt törstigaste tidevarv, utan emedan Bellman själv genom Fredman ger en rads beskrivning på den svala törstsläckaren och -väckaren, vilken ännu i dag i vissa stockholmskretsar går under det lindrigt sköntklingande namnet "fyllkräm", utan att dock ha fått heder och ära av laglig restriktionsmat.

Men på Bellmans tid, då man stod naturen närmare, i det man åt, när man var hungrig, och drack, när man var törstig — och inte tvärtom —, utan att bekymra sig om, huruvida maten var "lagad" eller icke, åt man sillsallaten som verklig rätt mellan soppan och kalkonen. Fredmans sång nr 9 ger oss i första strofen en klar bild av ett gästabud från senare hälften av 1700-talet:

Nå, ödmjukaste tjänare, gunstig herr värd!
Klang! En klunk uppå skinkan, innan steken
blir skärd.
Vad den soppan den var delikat utan flärd
och de frikadellerna, charmanta herr värd!
Sillsallaten förträfflig med äpplen och lök!
Delicieux den kalkonen i sin flottiga rök!

Maken bringa näplig finns i konungens kök!
Råga mer i glasen och den punschen försök
o. s. v.

Ja, det är en bastant middag, efter vilken ingen människa — även om det funnits en Bratt på den tiden — skulle missunnat det fredmanska gänget ett omedelbart ta itu med den rykande heta punschbålen.

Men det var nu sillsallaten det var fråga om. Receptet, som kräver, att *äpplen* och *lök* skola ingå som ingredienser, är giltigt än i dag och återfinnes i kokböckerna av i dag. Däremot är det anmärkningsvärt, att Cajsa Wargs hjälpreda, som utkom 1773, icke nämner ett ord om den nationella sillsallaten. Skulle denna omständighet kunna bidraga till dateringen av den ovan citerade bellmansdikten, så skänker jag uppslaget med varm hand till alla små docentämnen, som söka med ljus och lykta efter ett oavgnagt litteraturhistoriskt skaldeben att koka en doktorsavhandlingssoppa på.

Men nu var det inte fråga om att speciminera annat än i matlagning. Och jag ser till min glädje, att jag från norskt håll har medhåll i utmönstrandet icke blott av äpplena och löken, utan av alla möjliga ingredienser, som tillkommit under senare tider, ur en konstnärligt till-

redd sillsalllat. I en förra året i Oslo under titeln "Bordets glæder" utkommen handbok i gurmandis, vari en mängd olika författare dragit sitt strå till stacken genom att beskriva var och en sin favoriträtt, går Jens Wang till strids mot en sillsallat, som man vräker allt möjligt i: gurkor, äpplen, socker, kött och gröna ärter utom det sedvanliga kvantum sill, potatis och lök. Och eftersom den norska beskrivningen ganska nära överensstämmer med min barndoms sillsallat, återger jag den här:

Hacka ett par någorlunda urvattnade och väl rensade spickesillar i tärningar av en ärtas storlek. Åtta à tio kalla potatisar skäras i lika små tärningar eller något större. En purjolök — icke för liten — skäres i tunna skivor, dock icke allt det gröna. Detta blandas försiktigt, sedan man kryddat med ättika och peppar. Massan får på inga villkor röras, så att den blir grötig. Serveras i djupt fat, sedan ovanpå utströtts i futuristiska figurer ett icke alltför tunnt lager av hackade äggulor, äggvitor och rödbetor.

Skillnaden mellan denna norska sillsallat och min mors var, att i vår sallat förekom en mot sillen svarande kvantitet sönderskuret kött — helst pepparrotskött. Men ingen lök, inga äpplen, ingen kapris i massan. Denna utomordent-

liga sillsallat åto vi i mitt hem som middagsrätt, varvid alltid en stor såsskål med i smör uppfräst finhackad rödlök — s. k. lökfräs — förekom — aldrig grädde eller skarpsås, som bara i tanken ger mig frisonnements av kulinarisk fasa.



I SPARRISSÄSONGEN.

Vi borde, när detta skrives — vid månadsskiftet — befinna oss mitt i sparrissäsongen. Och dock är den, åtminstone vid Stockholms horisont, knappast mer än påbörjad, utom för dem, som inte behöva fråga efter priset. Det är den sena vårens fel, att kalljordsgrönsakerna äro nästan en månad försenade. Fel? Nej, det är icke rätta ordet, ty på grund av förseningen ha vi nu hopp om att få äta sparris en god bit efter midsommar, som eljest betecknar slutpunkten för skörden.

Det är sparrisens *poetiska* sida, att dess skördetid sammanfaller med fågelsången. När fågelhannarne sluta sjunga för sina ruvande makor och ungarne ge sig i väg på egen hand, då få även sparrisskotten sin frihet, och snart stå sängarna som skogklädda åsar av det fina

dill-liknande bladverket, som har bråttom att sätta blom och frukt. Jag vet annars intet kroppsarbete, som kommer centrallyriken så nära, som att stå upp med solen och under konsert av finkar och trädgårdssångare med den klassiskt formade skäran skörda sparrisskotten, allteftersom de skjuta upp sina ljusgröna, fjälliga hjälmhattar ovan jordytan. Och när taltrastarna i solfallet börja sin sångartävlan, inbärgar man dagens skörd på samma sätt. Emellan dagens båda skördar äter man den pinfärska sparrisen, som sålunda kommer direkt ur mullen i grytan.

Så minns jag mitt livs skönaste sparrishögtider, och så *borde* sparrisen städse materialisera sig för en dyrkare av svalgets konst. Vi stadsbor äro hänvisade att köpa vår sparris i blindo på torg och i hallar, och det är hart när omöjligt att kontrollera skördetider och kvalitet. Det kan hända, att den sparrisbunt, jag köper i dag, insamlats för en vecka sedan. Har den sedan legat i solbaddet på ett salutorg ett halvt dussin timmar, då är varan vissen och skämd. Och det är den för det mesta, när vi äntligen få den på tallriken i hemmen eller på restaurangen. Därför har jag under de senare åren beväpnat mig med dubbelkopprad heroism mot vad Bacon kallar *idola fori*, torgets idol,

d. v. s. de fördomar och lockelser, som härflyta från den mänskliga samfärdseln, och hållit mig till den vida pålitligare burksparrisen.

För övrigt får man uppe hos oss sällan se den utan jämförelse bästa sparrisen, den gröna, vilken är den enda, som ätes söder om alperna.

Eftersom smaken är det sista sinne, som övergiver den åldrande epikurén, tror jag, att sedan alla minnen av madonnor och marmorvenusar från en tre månaders italiaresa sjunkit under medvetandets tröskel, skall hågkomsten av all den gröna sparris, som jag *dagligen* förtärde, vara det enda, som säger mig, att jag en gång levat.

Och nu vill jag giva ett råd. Inköp i Östermalms saluhall ett par buntar grön sparris, som icke bör vara tjockare än en blyertspenna. Skrapa skotten försiktigt, skölj i kallt vatten, bunta ihop igen och koka i emaljerat durkslag över en kokande gryta. Om vattenkokning användes, bör sparrisen kokas *stående* med knopparna uppåt och strax ovan vattenytan.

Låt nu sparrisen hastigt avrinna, utan att kallna. Avskär så mycket av storändarna, som är segt och onjutbart, lös upp bunten och servera i varm karott med överhälld sjudande olja eller smör. Runt bordet sändes efter serveringen en saladjär med riven parmesanost, varmed

sparrisen överpudras. I mitt tycke är dock gammal svensk amper ost vida bättre.

Det överblivna av sparrisen låter man kallna och marinera på vanligt sätt i olja, vinäger etc. Det blir en utomordentlig sallad, som jag i södern åt antingen som självständig mellanrätt eller till på spett stekt höna eller halstrad fisk. Gack och gör sammaledes! Benissimo!

TILL HÖNSFÅGELNS UPPRÄTTELSE.

Jag mötte härom dagen en barndomsvän, som jag följt genom hela skolan. Hans eljest optimistiska ansikte utsände ultravioletta strålar av livsleda och hans hy var som förvandlad.

— Förtälj mig din kasus — sade jag medlidsamt — hur stort är papiret, skall jag skriva frampå eller på baken?

— Asch, inte är det sånt inte . . . Allt, som gäller den lumpna materien eller kan förvandlas i numeriska värden, är till för att övervinnas och är övervinneligt. Men livets imponderabilia, det ovägbaraste, det finaste, som endast kan uppfattas med smak- och luktsinne — att bli bedragen i dessa stycken — — Nej, det är, som om man inte hade styrka att leva längre. I går — det var torsdag — tänkte jag för första gången på ett år gå utanför vardagsmarginalen och bjuda mig på en bättre ungkarlsmiddag på en restaurang. Härvid skulle förekomma mina tre älsklingsrätter och dessutom

säsongrätter just nu: *gravlax, sparris* och *stekt kyckling.* Jag fick dem också alla tre, men de voro fullkomligt oätbara. Sedan jag plockat lite i faten och betalt en rundlig summa, gick jag till en vanlig systemrestaurang och åt ärter med fläsk. De voro åtminstone inte förstörda.

Nu jag:

— Hur kan man hitta på något så dåraktigt som att äta gravlax, sparris och kyckling på restaurang? Skall jag berätta dig, vad du fick?

— Hur kan du, som inte — —

— Tyst gosse! Du fick en tjock, rå, blek fiskbit med litet färsk dill på. Sedan ett segt fågelskelett, som var kokt i stället för stekt och i sista stunden före serveringen placerats i en dekorativ lergryta med brynt smör på botten. Sparrisen var vissen och smakade vatten och serviett.

— Du sade det.

Just som denna replik fälldes, sneddade vi över Hötorget, Jeg grep en ung fet höna, som ännu inte börjat värpa, i nackskinnet, lyfte henne från kroken och köpte henne på stående fot. Hon var väl hängd, plockad och färdig, varför jag sade till min följeslagare: "Följ

mig!" Och han följde. På vägen snappade jag upp en stor burk tryffel och så till verket i mitt eget kök!

Nu vill jag förutskicka, att den hönsrätt jag denna gång komponerade å ena sidan nog kräver en poularde som arbetsmaterial, å andra sidan att man har förberett sig dagen förut. Men detta talade jag visligen icke om.

Jag tog fram av fataburen en skål med stelnad kalvjus, som jag hopkokat på följande sätt: jag tog en kalvfot, ett stycke kalvlägg, en remsa fläsksvål, två morötter, två spanska lökar och två nejlikor. Allt detta fick koka i saltat vatten i flera timmar och sedan kallna. I detta fina gelé kokas nu den iordningställda hönan en timme eller så länge, tills hon kännes mjuk. Fågeln styckas nu vackert, och skrovet frånskiljes. På varje fågelskiva lägges en duktig rundel tryffel, som fått koka i torr madeira. Till en så anrättad höna har jag med fördel serverat béchamelsås, nyligen beskriven i kapitlet om brocherad fårnjure.

Min vän var synnerligen belåten, ty en lördag kom han upp till mig med ett par feta kycklingar dinglande på käppkryckan.

— Du har väl kryddor och sånt där, men framför allt ett gott vitt vin?

— Duger Berncasteler Doctor 1911? —

sporde jag för att ge honom bräckan med detsamma.

— Det är egentligen alldeles för fint till mina kycklingar, men låt gå, ty nu vill jag hämnas mina lidna oförrätter.

Och så började han, allt under det han arbetade i sitt anletes svett, docera.

Han hade lärt sig detta sätt att tillreda kyckling av ett medeltida helgon som måtte ha hetat den heliga Menehulda. Åtminstone ståtade denna poulet med ett ”à la Sainte-Menehould” efter sig på den parisrestaurang, där han uppsnappat receptet. (Sainte-Menehould är annars en liten fransk småstad vid floden Meuse, och namnet förekommer av för mig okänd anledning i åtskilliga kulinariska kombinationer.)

Nåväl, så här gick det till. De urtagna, svedda och uppsatta kycklingarne placerades i en lergryta tillsammans med ett stycke smör, ett stort glas av min mosel, salt, peppar, en klyfta vitlök samt en bukett, bestående av persilja, gräslök, basilikört och ett par nejlikor. Allt detta fick hopkoka till en sås, som liksom bildade en aura kring fåglarne. Dessa upptogos, fuktades med vispade äggulor och beströddes med rivebröd. Beströkos så med smultet smör, nytt rivebröd och *griljerades*, till dess

de antagit den rätta guldtonen. Man kan äta dem "torra", men mången föredrar kanske en pikantsås, t. ex. hollandaise.

I varje fall gå min vän och jag aldrig mer i livet ut på restaurang och äta s. k. hamburgerkyckling. Tu fingrar på smakens fysiologi!

EN VEGETARISK SOMMARMIDDAG.

Jag har aldrig så starkt som i dessa dagar upplevat sanningen i de förtröstansfulla orden: när nöden är som störst, är hjälpen närmast. Full av förtvivlan över vårt nordpolsklimat, har jag lämnat bakom mig Hötorget och saluhallen, där jag endast funnit rädisor i oändlighet, vissna sallatshuvuden och för övrigt fjolårsrötter. Hur skall man då kunna leva vegetariskt i värmen?

Makterna måtte ha hört mitt knorr, ty hemkommen mötes jag av ett ilgods från en vän i Skåne. När jag skurit upp emballaget, se då trilla ett par *rödkålshuvuden* och några knippen *sockerrötter* ut på bordet i renseriet. Hurra för Karl X Gustav, som i roskildefreden knöck Skåne från dansken! Nu behöver man inte gå och längta sig en bit fram i augusti, då äntligen den mellansvenska jorden börjar ge avkastning — utom det vanliga förstås, som vi äro hjärtligen utledsna på. Till verket!

Först tar jag hand om *rödkålshuvudena*, eftersom den rätt, jag går havande med, tar en vecka i anspråk. Sockerrötterna nedbäddas i torr sand så länge. Sedan alla torra och vissna ytterblad avlägsnats, styckar jag "kaläpplet" i fyra delar, skär ut stocken och de grövre nerverna och spjälkar det övriga av bladen i fina strimlor som till juliennesoppa. Jag utbreder den skurna kålen på ett fat och överpudrar denna bädd, som icke får vara alltför tjock, med fint salt. Kålen får i detta tillstånd stå på svalt ställe ett dygn, varunder den då och då vändes. Efter de 24 timmarna packas kålen på en höganäskruka varvtals med helpeppar — försiktigt! —, bitar av lagerblad och några vitlöksklyftor. Massan överhälles med kokt och kallnad vinäger och får kvarbliva i denna marinad i sex dagar. Vid serveringen överhälles kålen i sista stund med kall, luktfri olivolja. Detta är den svala, uppfriskande förrätten, som ersätter smörgåsbordet vid min sommarmiddag. Dryck? Vid makternas skymning *icke* brännvin, utan ett källartempererat spanskt vin, t. ex. Villafranca eller hellre, enligt min smak, en *Orvieto bianco dolce* av Vincentralens utmärkta import. Samma dryck får åtfölja hela middagen.

Nu till "kötträtten". *Sockerrötterna* upp-

grävas ur sitt mörka fängelse, skäras lika långa — 6 à 7 cm. — och skrapas vita, varefter de genast kastas i friskt ättikblandat vatten för att behålla färgen. Sedan de kokats mjuka, få de avrinna så fullständigt som möjligt och läggas i ett djupt fat. Fukta dem med saften av en liten citron, bestänk dem med olja och täck dem med två ordentliga knivsuddar med hackad persilja. Låt dem kvarligga en halvtimme, varunder de omskakas då och då. Omkring tio minuter före serveringen inbäddas rötterna i frisyrsmet — se kokböckerna! — och kokas gulbruna i mycket het flottyr eller olja. Huvuddygden vid denna liksom vid all "fritering" — vi sakna alltjämt ett svenskt ord — är att proceduren göres så kort som möjligt. Och så äro sockerrötterna, sedan de fått hastigt avrinna på linne, färdiga att serveras upplagda som sparris på servett och dekorerade med stekt persilja. Tillredes denna rätt på vintern, då åtminstone svensken gärna vill ha sovel som tilltugg, vill jag rekommendera kall, fet hamburgerbringa. Det är, som om dessa till synes inkommensurabla naturprodukter, den rökta oxen och de sotsvarta scorzonerarötterna, stode i ett slags underjordisk wahlverwandtschaft med varandra.

Och så desserten. Bananer? Jaså, inte.

Men vänta — jag skall förskona er från den banala och rättså oaptitliga synen av ett antal damer och herrar, vilka vid middagsbordet mumsa på var sin banan som på frankfurterkorv. Jag skänker er med varm hand en *banansufflé*, som inte går av för hackor. Gör så här. Lossa försiktigt på ett halvt dussin stora, fullmogna och ofläckade bananer den övre "våden" av skalet. Urtag genom den så uppkomna rännan allt fruktköttet med en liten mockasked, så att de tömda och för sig själva stående skalen likna små kanoter eller snarare kajaker. Blanda nu i en soutoire — en låg, långskaftad kopparkastrull — 50 gram strösocker och en dessertsked mjöl, som nedröres i 1 $^{1}/_{2}$ deciliter kokt mjölk. Tillsätt en smula salt och låt det hela koka över sakta eld under ständig omröring. Inarbeta i denna "välling" bananköttet, 15 gram smör, 2 äggulor och tre vitor, som vispats till hårt skum. Fyll bananbåtarne med denna massa, ordna dem på en plåt och skjut in den i het ugn, där den får stanna i 6 minuter. Ett par minuter före serveringen uttages plåten, "båtarne" pudras med sockerglasyr och få en sista genomhettning, som kanderar dem lätt. Serveras omedelbart ur ugnen på tallrikarne.

Voilà en köttlös sommarmiddag, som alls icke är banal. Om jag har några ungdomar ur

senare generationer på middag, brukar jag för att retas avfatta menyn på utländska så här:

Chou rouge mariné.
Salsifis frits.
Bananes soufflées.

Mina gäster förstå inte ett ord. De ha valt bort Brillat-Savarins språk i studenten . . .

HEDER ÅT MOROTEN!

Sparrisen går — moroten kommer! Det är en naturens successionsordning, som fyller alla dyrkare av jordens frukter med en fin och försynt glädje. För en och annan låter detta som ett dåraktigt tal, då ju sparrisen har sin bestämda, starkt begränsade säsong, men moroten finns à prendre praktiskt taget hela året om. Jag måste alltså förtydliga mitt jubelrop därhän, att jag med morötter här menar *les primeurs de carottes*, d. v. s. de första morötterna, vuxna på *kalljord*.

Det är en himmelsvid skillnad mellan dessa långa, slanka eller klotrunda förstlingar och de stora, träiga höst- och vintermorötterna. De senare få ju också oftast ikläda sig en tjänares skepelse som smaktillsats till soppor, stekar — t. ex. slottsstek — och såser. Men de förra räknas åtminstone överallt i den romanska världen till fataburens dignitärer och hedras som sådana.

I de borgerliga svenska köken är det som det kan med den saken. Och våra skolköks-

utbildade fruar synas, att döma av de stickprov jag gjort i diverse familjer, icke ha fått upp ögonen för morotens värde som självständig rätt och en delikatess utan like. På sin höjd undfägnas man med stuvade morötter som birätt till sovlet — en anrättning, som kan ha sitt behag, om kokerskan är lika rädd för mjölbingen som orädd för smördritteln. De tjocka avredningarna, så älskade uppe hos oss, äro nämligen lika dödande för all finare legymarom som smink och puder för ett ungt och friskt kvinnoansikte.

Låt oss alltså dubba oss till riddare och bryta en lans för den sköna *Daucus carota*. Om vi så i vår iver gå löst mot mänskliga fördomar, som tagit gestalten av spöklika väderkvarnar, vad mer!? Hennes börd från Orienten och antiken är dock otvetydig och mera värd ett offer än Dulcinea af Toboso.

Det enklaste och i mitt tycke ingalunda sämsta sättet att anrätta morötter är att skålla dem i kokande vatten och sedan ersätta vattnet med smör, vari de få koka mjuka. Servera dem överhällda med brynt smör, mättat med finskuren persilja. Denna delikatess, vilken visserligen står för sig själv som mellanrätt, är nästan oumbärlig som garnityr till all slags stekt eller kokt fisk, men särskilt till rimsaltad

och torkad gädda, halstrad makrill och rökt torsk.

Nu gå vi ett trappsteg högre upp. Tag ett tjog långa morötter, dela var och en i fyra och runda av kanterna med en kniv. Förväll dem en kvart i vatten och lägg dem därefter i en kastrull tillsammans med god buljong, ett glas vitt vin, en bukett fina örter och litet salt. När de äro mjuka, tillsätt litet buljongextrakt — *coulis* — för att göra såsen simmig och servera. Denna enkla borgerliga anrättning, som synes motsvara våra stuvade morötter, dock utan mjölk och mjöl, omnämnes t. o. m. av det stora matvraket Alexander Dumas som naggande god.

Som avslutnig på detta lilla morotskapitel, som skulle kunna fördubblas, ifall jag icke satte tro till och ville sporra läsarens egen fantasi och påhittighet, serverar jag ett recept, som jag fått av en fransk kock. Putsa morotsstyckena, så att de få formen och storleken av oliver. Kasta dem i en kastrull, där de nätt och jämnt täckas av *filtrerat* vatten, som tillsatts med en knivsudd salt, två sockerbitar och en nypa *vichysalt.* Låt dem komma i kokning, som fortsättes över sakta eld, till dess nästan allt vattnet gått upp i ånga. Den vätska, som nu finnes kvar i kastrullen, bör te sig som en

tjock sirap. Koka in såsen ännu några ögonblick, medan morötterna då och då *skakas* i kastrullen, så att de bli jämnt överdragna med den glänsande glasyren. Servera dem mycket varma på grönsaksfat med lock.

DEN SVENSKA GÖDKULTUREN.

Nu har jag legat vid en Östersjöbadort i tre veckors tid och känner mig helt förtvivlad. Över alla gästerna vilar samma stämning av dovt missnöje — ett avlägset mullrande åskväder, som aldrig vill ladda ur sig. Varför? Den svenska trögheten, fegheten och makligheten i förening. Alla vilja, att yxan skall gå, men ingen törs hålla i skaftet. Så vill jag, medan indignationen ännu är frisk och blommande, agera blixten ur molnen. Och om jag inte röjer stället, där jag vegeterar, så är det visserligen icke av feghet, utan emedan jag vet, att min kritik har många fronter, nästan lika många som det finns badorter i Sverige.

När den heidenstamske kosmopoliten efter årtiondens kringflackande på kontinenten åter landsteg på svensk jord så kände han sig riktigt hemma först när

på järnvägsrestaurangens fat
han skådar mjölig, smörig, rörig mat
och korpsvart biff, som vrenskas under
stålet,

och hur man spränger sönder dagen genom att till dess höjdpunkt, mitt i arbetet, förlägga tyngsta middagsmålet. Och han utmålar som motsättning härtill sydlänningens måltid med frukt, grönsaker, fisk och blommor på bordet.

Detta är så sant, som det är tryckt. Under de tre veckor jag vistats här, har — jag kan ta in gift på, att det är sant — det till middagarne endast vankats kött. Cirkulationen synes vara denna: oxstek, fårstek, kalvstek, dillkött, grisstek och så — i lyckligaste fall — höns med ris till söndagen, även det en skäligen tung rätt. Endast en — säger 1 gång — har det vankats fisk. Naturligtvis var detta torsk, hämtad över land och hav från västkusten, allt medan de naggande goda små östersjöflundrorna och torskarne nära nog nafsa en i tårna vid badstranden. För att inte tala om den ål, som fångas på djupen och uppköpes av kringresande motorskutor och fraktas — till Stockholm. Och när någon gång grönsaker förekommit, ha de fått spela en *tjänande* roll som birätt till den välsignade steken. Man kan sannerligen bli förtvivlad för mindre.

Det tragiska är, att denna dödande enformighet icke bottnar i oförmåga. Maten är alldeles utmärkt väl lagad, såserna äro, som om självaste Cajsa — eller min mamma — av-

smakat dem, och ingen snålhet på smör och grädde röjer sig — snarare då tvärtom. Jag vet sannerligen inte, vari detta bottnar, om icke i en från bondekulturen ärvd vanföreställning, att endast kött, helst i stekens form, är herrskapsmat och människovärdig föda. Allmogen äter som bekant ogärna grönsaker och fisk — undantag: sill och potatis — och då är grönfodret endast tilltugg till sovlet eller "sôggeln", som man säger i Värmland.

Och följden av denna dåraktiga välvilja? Övergödning, slapphet, dumhet och grundläggning till vinterns reumatiska smärtor, som man just gav sig ut för att bota. Det kunde ju tänkas, att man kunde råda bot på dessa olägenheter genom att följa det kloka budet: ät icke så mycket, tag dig aldrig två gånger, utan sluta upp, när det smakar som bäst! Dåraktiga lagtavla, när det är broderat på stramalj i svenskarnes hjärtan: spräck hällre en tarm, än du skänker tillbaka något till källarmästaren, den blodsugarn — den svenskaste av alla sederegler. Man betalar sin pension, och då är det även ens rätt och plikt att äta av allt, allt.

Om detta är denna sommars martyrium, så ha andra somrar haft sina, olika kvalificerade alltefter luftstrecket. Jag minns en sommar i Åre, då jag och de andra gästerna höllo på

att plågas ihjäl av för mångahanda. Där var det franskt kök med undantag för första frukosten, som bestod av gröt, sill och potatis, ägg, varmrätt och kaffe. När gästerna åter sammanringdes kl. 1, stod ett stort gående smörgåsbord med varmrätternas mångfald uppdukat i matsalen, varefter särskild varmrätt och dessert samt kaffe serverades vid småborden. Vem var hungrig? Ingen, men man åt av plikt och slöhet. Den sentima middagen bestod av smörgåsbord, soppa, fisk, kött och dessert, vartill ofta kom en grönrätt som entré, den ensam alldeles tillräcklig för en sommarmiddag.

Här har tyngdens och även gödningens ande gått till en motsatt överdrift, även den mycket svensk, men med fransk koefficient: non multum sed multa, icke en tung rätt, utan många lätta, vilka hopsummerade ge samma dovna tyngd och tröghet i det kroppsliga hölje, som är eller borde vara andens tempel. Även här ligger förborgad en aldrig klart formulerad instinkt — av rustikt ursprung — om ”vad som är fint”. Hela det övriga året nöja vi oss alla, generaldirektörer, kittelbotare och prinsar av blodet med två rätter mat, tre på söndagen. Men när vi bo på badhotell måste vi ha 4 à 5 rätter. Eljes kan inte pensionspriset rundas uppåt, på

det att olämpliga element må siktas ut — till de simplare familjepensionaten.

Sådana äro vi svenskar, och vi ha de källarmästare vi förtjäna. Alltså ha vi egentligen ingen rätt att klaga. Men jag vet, hur jag skulle vilja ha det. Till första frukost ett silverställ — toastrack — med rostat bröd, smör, marmelad och te av min egen brygd i tunna teglas. Därtill möjligen cakes med stilton. Klockan 12 serverar jag en lätt lunch med *endera* av följande rätter: en låda med palsternackor och tomater, lätt pudrade med stockkumla, krustader med svamp- eller kalvbrässfyllning, volauvent på bläcksvamp med njure, spenatomelett, piselli på italienskt sätt med finskuren rökt skinka, tomatsås och olja, eller helt enkelt en kall fisksallad. Härtill drickes vitt franskt eller italienskt vin, gärna "annacquato" med en tredjedel selters. Måltiden avslutas med frukt samt starkt bryggt kaffe. Nu känner man sig tillfredsställd, men så lätt till kropp och själ, att man omedelbart kan bestiga Åreskutan.

Nu kan middagen kl. 7 gärna ha en viss svensk tyngd, varvid dock är att märka, att vinterns tunga stekar så mycket som möjligt undvikas och ersättas med andra delar av offret: njure, bräss, hjärna, filé o. s. v. samt fågel.

Är dagen särskilt het, inhiberas både soppan och kötträtten, och vi fira orgier i bäckforeller, halstrad lappsik med helförvälld spenat, kroketter av fisk och svamp, ärtskidor med spicken skinka — obs.! rangordningen — tomaträtter med ris och maccaroner o. s. v. i oändlighet, som den kulinariska fantasien kan hitta på, om den bara bjuder tyngdens ande och övergödningens evangelium att vika från våra svenska sommargröna betesmarker.

Så ville *jag* ha det. Men jag vet, att om jag med de principerna vore chef för ett svenskt badhotell, skulle jag göra konkurs inom året. Alla sommargästerna skulle fly till de späckade stekarna och de tjocka simmiga gräddsåserna med gödoxens vaggande lata gång. Ty ränderna, de kära blå och gula, gå aldrig ur... Men allt som är själ, ande, dansar på lätta fötter. Vill du bli en dansare?

ETT FÄLTSLAG FÖR KALKONEN.

I "la douce France" väntar man mot slutet av juli med otålighet det första resultatet av kalkonfamiljernas kärlekslekar i årets första månader. Detta icke bara därför, att man känner kalkonens utomordentliga kulinariska värde — det finns finsmakare, som till och med sätta honom högre än fasanen — utan emedan man längtar efter omväxling efter de välsignade stekarna.

Här i Sverige varken väntar eller längtar man efter de första ungkalkonerna, av den anledningen att kalkonen aldrig på allvar spelat någon egentlig roll i det svenska köket. Medan kalkonen i Frankrike, England och i synnerhet Nordamerika är ett demokratiskt fjäderfä, som förenar rika och fattiga kring sitt doftande skrov, så är det en sällsynthet hos oss att få se kalkonstek på vare sig restaurang- eller hemmamatsedeln. Det skall då vara vid en festbankett eller en familjehögtid, som man erinrar sig "den otvivelaktigt härligaste gåva, som nya världen skänkt den gamla" — såsom

Brillat-Savarin, vilken en gång jagat vildkalkoner på en farm i Connecticut, uttrycker sin gastrologiska religion. Men ännu lever med oförminskad styrka legenden om fågelns indiska börd. Det är naturligtvis det franska namnet *dinde* (egentligen d'Inde), som förvillat. Ty coc d'inde betyder visserligen indisk tupp, men detta Indien är icke Ostindien utan Västindien, som äldst utgjorde benämningen på hela Nord- och Centralamerika.

Men liksom kärt barn har många namn, så kan det uppstå härstamningslegender kring ett så enfaldigt fjäderfä som kalkonen. Enligt en annan nyligen lancerad version går kalkonens stamtavla tillbaka till konung Meleagros, vilken som bekant dödade det kaledoniska vildsvinet och fick en mängd trassel. Det var han — och icke jesuiterna, som det vanligen heter — vilken ett par tre tusen år före Kristus införde kalkoner till Grekland. Kalkonsläktet skulle på den grund ha fått det zoologiska namnet Meleagris! Linné, som varit namngivare och dopförrättare, skulle alltså ha känt till den dubiösa myten?! (Tacksam för ljus i mörkret!) Hur som helst — det är ett faktum, att såväl Sophokles som Plinius berätta om fågelns förekomst hos romarne, som satte stort pris på läckerheten.

Det finns ett annat dilemma i denna segslitna fråga. Antaget, att den ganska allmänt och även av Savarin omfattade uppgiften, att det var jesuiterna, som fram mot mitten av 1500-talet införde vildkalkonen av den mexikanska arten till Spanien, varifrån han kom till Frankrike och England, så är det bevisat, att kalkonen första gången uppträder i Frankrike 1432, överfraktad av Karl IX:s bekante guldsmed och rådgivare Jacques Coeur, medan jesuitorden grundades först 1534! Idel gåtor. I varje fall förekom kalkonen första gången officiellt vid de stora fester, som höllos vid Karl IX:s förmälning. Och sedan han väl inkommit i det franska köket, flög han — ty kalkonen *kan* flyga, om han blir tvungen — på segrande vingar över hela den gamla världen.

Och nu efter denna kanske alltför vidlyftiga historiska eller kvasihistoriska duvning, är det min plikt att giva regler och råd vid offret. Preliminärt kan sägas, att kalkonen är tillgänglig för de flesta tillredningssätt, som passa för gåsen, dock att kalkonen ovillkorligen kräver en ”maggördel” av späckskivor. Alla kulinariska rådgivare äro också ense om, att kalkonen, som vid alla himlar får vara *högst ett år* gammal, helst bör stekas *på spett.* Men vad

tjänar det till att predika stekspettets lag och evangelium för folk, som glömt sina förfäders primitiva stekmetoder för gaskök och elektriska ugnar, vilka hålla på att döda det personligt andliga i kokkonsten!

Men nu hoppar jag — äntligen — över alla de moderna "sätten" och inbjuder läsaren att med mig fördjupa sig i den klassiska kalkonen, som genom sekler förljuvat tillvaron för kejsare, kungar och icke minst diplomater. Den är icke svår att "ta efter" och knappast särdeles dyrbar, om det är gott kalkonår och man undviker den i franskt kök oumbärliga tryffeln. Och så börja vi.

Gör en *hackmat*, sådan man använder till små prinskorvar, av $^1/_2$ kg. späck, 300 gr. fläskkött, rätt mycket kryddsalt (omkring $^1/_5$ hekto) samt 3 teskedar god konjak. Koka ungefär en liter kastanjer, tills de spricka och så väl det yttre bruna skalet som den inre grå hinnan kunna avlägsnas. Koka dem ytterligare en halvtimme i buljong och låt dem kallna. Blanda noga de väl avrunna kastanjerna med korvmaten och kosta på ytterligare ett par teskedar konjak. Stoppa in allt detta i den väl *urbenade* kalkonens mage och sy igen. Angående proceduren att urbena — désosser — en fågel hänvisar jag till Hagdahl eller någon annan av de

bättre kokböckerna. Kalkonen belägges på buksidan med späckremsor, som tjudras ordentligt. Fågeln omvecklas med ett stort ark smörat papper och lägges i en med rostgaller försedd långpanna. Gjut helt litet buljong i pannan, som skjutes in i ugnen. Om kalkonen urtagen väger 3 kg., bör den steka i 1 $^{3}/_{4}$ timme under jämn, ej för stark värme.

Tjugo minuter före stekningens avslutning borttages både papperet och späckskivorna, så att fågeln hinner anta en vacker färg. Under dessa minuter bestrykes kalkonen med smält smör eller svinister, men får icke spädas eller överösas med någon annan vätska.

Kan inte denna anrättning pigga upp det svala kalkonintresset i vårt land, då känner jag mig rådlös.

JUDEKARP OCH -GÄDDA.

Det har varit min plan vid nedskrivandet av mina lätta betraktelser över "den ätbara världen" att, med fasthållande av svensk husmanskost som ledmotiv, då och då upptaga bredvidliggande motiv och införliva dem med kompositionen. Sålunda har jag en och annan gång tillgodogjrt mig reseerfarenheter från italienskt, provençalskt, bretagniskt, parisiskt, flamländskt m. fl. främmande folkkök. Meningen har varit att visa, att vi svenskar med vår ganska torftiga fantasi, såväl inom vardagsmatens som i synnerhet inom den högre gurmandisens gebit ha åtskilligt att lära av andra.

Vid detta fladdrande över främmande kontinenter har jag icke sett skogen för bara trän. Mitt ibland oss och runt omkring oss lever ett folk, som, hur det än nationaliserats, dock bibehåller mycket av sin ursprunglighet, av sina nomadvanor rent utav. Jag menar *judarne*. I Sverige och annorstädes ha de högt bildade judarne assimilerats med de folk, hos vilka de slagit ned sina bopålar, så grundligt, att man skall ha mycket fin nos för att skilja mellan

judiska och kristna element i matlagningen. Men det *finns* dock ett judiskt kök och en ritus, som iakttages av de stränga judarne, och varur det verkligen lönar sig att upphämta ett och annat. Jag skall för dagen dröja ett ögonblick vid ett judiskt sätt att anrätta gädda och karp.

Karpen eller gäddan, som bör köpas levande och väga 1½ till 2 kg., slaktas, fjällas och urtages försiktigt, så att levern och mjölken icke söndertrasas. Dessa inälvor jämte blodet tillvaratagas nämligen. Skär fisken tvärs över i lagom tjocka stycken. Lägg dessa tillsammans med det från gälarne befriade huvudet i ett stenfat, pudra med kryddsalt (se Hagdahl!) och låt bitarne "dra", alldeles som vid gravningen av lax, i 6 timmar på svalt ställe. Under vintern kräves den dubbla tiden. Lyft i tidens fullbordan upp fiskbitarne och raska av dem saltet.

Nedlägg i enförtennt kopparkastrull 2 stora rödlökar, 5 schalottenlökar, alltsammans finhackat, och skaka om det över elden i två deciliter vit olja, tills denna ser ut att vilja ta färg. Tillsätt nu 50 gram mjöl och fortsätt kokningen, tills allt antagit en klargul färg. Nu påspädes 1 liter fiskbuljong och lika mycket vitt vin, och kryddningen fortsättes med en aning kajennpeppar, några vitlöksklyf-

tor, en kraftig "bukett" (av persilja, gräslök, lagerblad, timjan etc.), helpepparkorn, och fisken nedsänkes i denna "sås", som egentligen också bör kryddas med ingefära och saffran för att smaka riktig orient. Från dessa sistnämnda kryddor vill jag dock ivrigt avråda. De passa icke svenska gommar i *detta* sammanhang.

Sätt på frisk fyr och låt fiskkastrullen med locket på bubbla ordentligt omkring en halvtimme, då fiskbitarne upptagas och sättas ihop på serveringsfatet, så att fisken verkar hel. Mosa nu sönder levern och mjölken och vispa ned dem tillsammans med fiskblodet och ytterligare olja i kastrullens hopkokta buljong, som upphettas, utan att komma i kokning, och slå alltsammans, sedan buketten upptagits, över fisken. Ställ fatet åt sidan, tills såsen tjocknat till gelé, och servera med ett garnityr av persilja.

Denna rätt, som skall vara synnerligen originell och pikant — jag har faktiskt ännu icke vågat mig på den — har meddelats mig av en israelitisk kokerska, vars ögon lyste som stenkolspärlor, när hon dikterade ingredienserna. Hon berättade, att den sällan uppskattas till sitt fulla värde vid första bekantskapen. Men sedan denna väl är överstökad, vill man icke

ha sin sötvattensfisk — laxforell lämpar sig även förträffligt — anrättad på annat sätt.

För övrigt finns det åtskilliga varianter på det judiska sättet att anrätta fisk, fast grundtemat är detsamma. Huruvida de stämma med den mosaiska ceremoniallagens fordringar är jag inkompetent att bedöma. Men det kulinariska väderkornet ryggar icke tillbaka vid konfrontationen med denna orientaliskt raffinerade kryddning. Det gäller här som vid all acklimatisering av icke-nationella smakvanor att pröva, förkasta eller modifiera det främmande till överensstämmelse med egen smak.

STUVADE ABBORRAR.

Alltsedan jag från denna kateder höll min inträdesföreläsning över ämnet ”min mors lake”, har jag känt på mig, att svenska folket gått och väntat på det förlösande ordet om *stuvade abborrar*, en av de svenskaste av våra vardagsrätter. Det är icke utan bävan jag nalkas detta kapitel, ty jag vet, att varje amatörfiskare innehar det allena saliggörande patentet att stuva abborrar och betraktar alla andra ”stuvare” som eländiga stympare.

Men låt gå! Augusti är abborrmetets högsäsong, och fastän den vackra fiskens *kulinariska* högsäsong infaller under årets tvenne första månader *före* lektiden, så finns det ingenting så poetiskt som att en tidig sensommarmorgon — helst litet mulen och blåsig — ro ut till abborrgrundet och kasta draggen. Om man sedan får litet eller intet i sumpen — än sedan! Man har i alla fall svävat mellan hav och himmel under några snabbt framglidande timmar, och de morgnarna ge en styrka att genomleva det långa vintermörkret. För övrigt får man som bekant de bästa stuvningsabbor-

rarna — på torget. De äro fiskade på nät eller långrev. Metabborrarna böra helst stekas à la meunière och ätas med stekt persilja och citron — en förträfflig spis efter morgonens strapatser med åror och dragg.

Nej, en abborre, värdig att stuvas på det rätta sättet, bör hålla minst $^3/_4$ kilo i vikt, snarare mera. Här vill jag passa på tillfället och polemisera mot det av alla mig tillgängliga kokböcker upprepade påståendet, att saltsjöabborren är överlägsen alla andra. Jag vågar mitt kulinariska huvud — visserligen icke på långa vägar så gott som ett välstuvat abborrhuvud — på, att världens bästa abborrrar voro de, som i min barndom beto på drag i Klarälven, i det djupa hemlighetsfulla vattnet utanför ett visst garveri intill Karlstad eller metades på grunden utanför samma älvs många mynningar. Hur det är nu, kan jag inte säga. Laxfisket i Vänern har gått betydligt tillbaka, sedan sulfitfabrikernas avfallsprodukter grumlat Värmlands pulsåder, och abborren älskar lika mycket som laxen klart och friskt vatten.

Innan man ger sig in på vågstycket att servera stuvade abborrar, bör man fråga sig tre gånger, om man har råd till det. Ty denna anrättning, ehuru av svensk husmanskostkaraktär, är ingen billig mat, i det att abborren så-

som en av våra magraste fiskar kräver en myckenhet av smör och smör av prima beskaffenhet — smörblandningar duga inte. Inköp alltså $^1/_2$ kg. prima mejerismör. Det blir ingenting över, om man skall stuva tre stycken gynnare intill 1-kilogränsen. Köp desslikes en liten småskog av persilja, och så börja vi.

Avklipp ryggfenorna. Ett stick av dem lär kunna tillfoga elaka sår. Fjälla ordentligt, men försiktigt, så att icke bukskinnet skadas. Urtag abborrarne *från ryggen* och skölj mycket noga, så att allt blod avlägsnas. Arbeta ihop en färs av smör och finhackad persilja — en tillsats av dill är också förmånlig — och fyll därmed abborrarne, som därefter igensys. Belägg en icke alltför stor kittel med ett lager av smör, som överströs med persilja. Nedlägg abborrarne *tätt, tätt* på denna syskonbädd med ryggarne uppåt. Överdofta med vetemjöl — högst en struken matsked för varje abborre. Fördela det återstående smöret i flockar, späd med ytterst litet vatten — vid tillredningen av de berömda Blå Portens abborrrar lär vattnet ha helt uteslutits — och koka *lyckt*, tills fenorna, men ej huvudena, lossna. Upplägg fiskarne hela och slå den med salt avsmakade osilade såsen däröver.

Stuvade abborrar äro en utpräglad hemma-

mat. Icke bara därför, att restaurangerna slösa med mjöl och vatten men spara på smör, utan emedan anrättningen icke med fördel ätes med den finess, som offentligt ätande kräver. Det kan icke hjälpas — ett abborrhuvud och -skrov kan icke benas ur med kniv och gaffel. Det måste *sugas* ur kärleksfullt och det ursugna avlevereras direkt på bentallriken. Ett observandum: stuvade abborrar böra ätas så att säga direkt ur grytan. De tåla icke en andra uppvärmning. Därför, om icke allt går åt, lyft upp resterna med hålslev och lägg fileerna klara att kallna. Följande dag har man ”gratis” och utan vidare besvär den underbaraste fisksoppa, som kan förgyllas med ett glas vitt spanskt vin före serveringen.

Jag har kallat abborren för den svenskaste av maträtter och det är nog så, om man tänker på den stuvade formen. Men abborren är annars internationell och ingår både i det franska och det italienska köket i diverse gestaltningar, som det lönar sig att pröva.

I BONDBÖNSSÄSONGEN.

Fastän jag för länge sedan ägnat en betraktelse åt bondbönorna — se *Vid gryta och grill!* — är det icke ur vägen att i den alltför korta bondbönssäsongen erinra om denna mångenstädes föraktade baljväxt, som jag utan minsta tvekan räknar till våra yppersta grönsaker. Bondbönor kunna nämligen tillagas på annat sätt än det vedertagna i stuvad form eller som bönvälling med rökt spicken skinka eller spicken fet islandssill som sovel. Man behöver bara vända sig till sådana, främst romanska, länder, där den välska bönan hålles mera i ära och där hon utgör en viktig folknäring, för att få massor av uppslag till bönrätter.

I Rom och Neapel har jag mångfaldiga gånger sett pojkar och flickor, ja hela familjer sitta på trottoaren och sprita "hästbönor", som de kallas, och äta dem råa. Det är inte så tokigt, som det ser ut. Späda, nyspritade bönor kunna verkligen med fördel ätas au naturel med rört smör som hors d'oeuvre. I England äter man dem kokta och avrunna insvepta i

serviett och serverar dem som "baked potatoes med kallt smör — *fèves en robe de chambre.*

En signatur "Ingeborg" meddelar mig just ett annat förträffligt sätt, som hon kallar "Bondbönor à la Vegetus". Hon beskriver det sålunda:

"Bönor läggas i kokande, lindrigt saltat vatten och kokas mjuka, varpå spadet avhälles. *Rikligt* med finhackad persilja fräses hastigt i brynt smör, och hälles smör och persilja över de varma bönorna, som omedelbart serveras. Till denna läckra anrättning serveras stekta tomatskivor tillagade på följande sätt. Stora tomater skäras i rätt tjocka skivor, som doppas i vispade ägg — litet salt och peppar tillsättes —. rullas väl i rivebröd och stekas ljusbruna över stark eld."

Det nya i denna metod är egentligen kombinationen med stekta tomater, vilka sålunda få agera sovel. I det franska köket ingå annars bondbönorna, behandlade just på detta sätt, med den skillnaden, att man i stället för persilja överpudrar dem med en här numera sällan förekommande kryddväxt *kyndel* (Satureja hortensis), en backtimjan och myntan närstående labiat, som anses oundgänglig i alla bondbönsrätter antingen som bukett vid förvällningen eller i finhackad form.

Man kan även mosa sönder de kokta och skalade bondbönorna till *puré*, med samma användning som potatispuré. Det är det enda fall, då bönorna få skalas, vilket annars är ett kulinaristiskt brott.

ETT AUGUSTIACKORD.

Understundom mottager jag från läsekretsen halvt spydiga, halvt förargade små biljetter av detta ungefärliga innehåll: Men människa då, varför skriver ni om maträtter, vilkas ingredienser icke kunna får för pengar i Stockholm?!

Det är möjligt, att så kan ha varit fallet en och annan gång, fastän jag gjort mig till en lag att noga ge akt på, hur årstiderna växla och skrida. Men en medlem av Gommens Brödraskap måste ju för att mildra sitt martyrium i viss mån söka utplåna de klimatologiska gränserna. Vartill har man då vänner i norr och söder, om de icke tillika skulle tjänstgöra som skaffare för visthuset? Hinc illæ lacrymæ!

Emellertid beslöt jag mig en vacker augustimorgon att göra stora ronden över Stockholms salutorg i stan mellan broarna för att undersöka dess möjligheter och verkligheter, och hemkommen satte jag upp följande meny — ett sannskyldigt sensommarackord mitt i kräft- och släpärtssäsongen, men sorgfälligt undvikande dessa båda kardinalrätter,

Kall consommé i kopp
Glödstekt siklöja
Ungand med apelsinsås
Macedoine på melon
Gorgonzola

Om *consommén* behöver jag inte orda mycket, utom att den naturligtvis tillredes med yttersta omsorg, så att den efter silningen är genomskinligt klar. Särskilt varnas för svenskens förkastliga vana att skölja ned soppan med madeira eller t. o. m. sherry — det spritstarkaste vinet i måltidens början, sedan man heroiskt avstått från snapsen! Ett lätt Médocvin eller en kryddig Frascati — finns hos systemet — upptagna direkt ur källaren och serverade i små bordeauxkupor är det enda riktiga.

Siklöjan måtte just nu gå till alldeles förskräckligt. Och inte ont om det, ty hon förtjänar att vördas i döden såsom en av våra läckraste fiskar med utpräglad egensmak. Därför ju simplare ju enklare med tillagningen. Fjällad och fläkt och inriven utan och innan med salt samt halstrad på glöden eller på de heta stenarna intill lägerelden är det primitivaste och bästa sättet. Vill man göra henne mera kalasmässig, så vet jag ingenting, som pryder

henne skönare än *tomatsås*, tillredd så som endast Mussolinis landsmän kunna. En beskrivning i hast: koka tre sorters finskuren lök i vit olivolja, tills det hela antagit vällingkonsistens, urkrama ett halvt dussin färska tomater i vällingen, sockra, salta och sila och nedlägg till sist en tekopp nyspritade ärter. Hyvens!

Unganden, urtagen och uppsatt, bör helst stekas på spett. Men eftersom spettet kommit ur bruk i Sverige, så får ugnen vikariera. Innan fågeln införes i den starkt upphettade ugnen, saltas han och bestrykes med smör invändigt, begjutes med smält smör utvändigt och får steka minst en halvtimme. Under tiden tillredes den specialsås, som jag anvisat. Avtag i våder det gula skalet av en stor, vacker apelsin och skär det i fina strimlor som till juliennesoppa. Obs. att ingenting av det vita mjuka skalet får följa med! Koka det sönderskurna skalet 5 minuter, tills det blivit mjukt och krama ur vattnet. Stycka två apelsiner i fyra klyftor vardera och avlägsna skalet och allt vitt kvarsittande fnas.

Anden upptages ur långpannan och placeras på ett avlångt fat. I stekpannan slås några teskedar kokande vatten för att ta vara på köttsaften. Nu tillsättes litet champinjonsaft ur konservburken, och såsen avredes med en knivs-

udd i kallt vatten utrört potatismjöl. Såsen silas genom fin sikt, de kokta apelsinskalsstrimlorna iläggas, och det hela avsmakas med saften av en apelsin. Denna sås serveras särskilt i skål till anden, som garneras med apelsinklyftorna och små buketter av källkrasse.

Med macedoine betecknas vanligen en mellanrätt av blandade grönsaker. En *macedoine på melon* tillredes sålunda: Avskär melonen med ett horisontalt snitt ungefär en tredjedel från toppen. Avlägsna kärnorna och tag ut fruktköttet med en silversked, så att skalet ter sig som en urgrävd kurbits. Skär några persikor i strimlor, melonköttet samt några saftiga päron och bananer i tärningar. Ordna dessa ingredienser varvtals i melonen och gjut över varven färska eller syltade smultron, några hallon, kluvna, skållade mandlar och vita druvor. Pudra emellan rikligen med socker och döp macedoinen med kirschlikör eller, om man så vill, med maraschino och apelsinsaft. "Locket" påsättes och den nu åter hela melonen inbäddas i krossad is under 2 à 3 timmar. Gammalt svart segt portvin är indicerat.

Efter så mycken sötma föreslår jag utan tvekan *gorgonzola*, av den gröna, mjuka, starkt marmorerade sorten — Nordquist! — serverad i bastanta klyftor *utan* smör och cakes. Till-

sammans med det övriga klingar detta kalas måhända en smula dissonerande för gammaldags öron, d. v. s. gommar. Men den överstigande septiman lyftes omedelbart upp i en harmoni av högre ordning med resten av portvinet — för att icke tala om den fuktiga jättecorona, som tändes med spritlampa, men *icke före* mockan.

EN FESTBANKETT MED RANDGLOSOR.

Officiella banketter äro i regel ur kulinarisk synpunkt fruktansvärda eller i varje fall mycket påkostande tillställningar. Icke så att förstå, att icke rätterna kunna vara väl valda och smakliga — i köket. Men servering och ätning försiggå under alltför nervösa förhållanden.

Det värsta gisslet är härvid de officiella talen, som verka lika mördande på finsmakarens stilla "Weideglück" som taffelmusik. Ur denna synpunkt äro alla partier och på dem stöttade regeringar lika goda och hänsynslösa kålsupare.

Jag bär ännu agg till salig Karl Staaff, vilken anno dazumal totalt ruinerade en ungkalkon för mig vid en vårfest på Hasselbacken. Men inte ett dugg bättre äro Lindman och Trygger, vilka på samma ställe pratat till döds respektive en spädgris med knaprigt skinn och en rapphöna, kokt i sin rätta miljö: ett vitkåls-

huvud. Branting ska vi inte ens tala om. En gång, när han var statsminister, talade han i femtio minuter, medan dilammsteken på de flesta medätares tallrikar förvandlades till arkeologiska kökkenmöddingar, som måste bäras ut. Det enda försonande vid den middagen var att ett av hans dåvarande statsråd, f. d. Kontroll-Svensson, vid den *kalla* desserten stod upp och sade dessa kärnfulla ord: "Å regeringens och samtliga gästers vägnar skall jag be att få tacka så mycket för välfägnaden" — satte sig. Ett ändlöst jubel var tacken för denna berömvärda ministeriella lakonism.

Nej, då är det vida roligare och mera givande att *läsa* om banketter, som man sluppit vara med om, aväta dem i fantasien och göra dem efter, ifall de förtjäna det. Jag kom sålunda för en tid sedan att ägna en viss uppmärksamhet åt Stockholms stads bankett för deltagarna i fysiologkongressen i Stadshusets kuriösa Gyllene sal, där den s. k. Mälardrottningen i guldmosaik är ägnad att göra samma effekt som festtalare och jazzskrammel: ta bort aptiten.

Emellertid såg menyn ut så här:

Sandwiches
Filets de sandre Mornay

Canard sauvage rôti
Framboises à la crème glacée.

Som man ser, gick middagen i enkelhetens tecken, och därom är ingenting annat än gott att säga från skattebetalarnes sida, så ofta som staden måste (?) utöva värdskap för ut- och inländska kongresser. Men varför behöver en enkel middag prompt vara tråkig? Hur klart jag, fastän frånvarande, kan se dessa erbarmliga och banala små smörgåsar som tilltugg till en lilleputtsnaps, som icke gör någon glad och som icke har där att göra: en smörgås med rökt lax — d. v. s. importerad salt amerikansk lax, urvattnad här och sågspånsrökt — en smörgås med tunga och en med ost — omogen, jungfrulig ost med fadd smak. Varför skall man importera dessa engelska seder? Nej, vill man ovillkorligen ge bankettörerna en hum om svensk middagsentré, så ställ fram för varje gäst en liten saladjär med en dillkokt färsk potatis, en klyfta kallt osaltat smör och ett par bitar glasmästarsill — av *min* inläggning. Sedan är man mogen för en äkta *bisque*, kräftsoppa, vartill det vid stadshusfesten serverade Pauillacvinet av deuxième cru Pichon-Longueville av den utmärkta krigsårgången 1918 passar förträffligt.

I stället hoppade man från smörgåsarna och snapsen direkt in i en gösfilet à la Mornay för att sluta med en andstek utan efterföljande grönrätt. Vilket barbari! Ja, jag menar icke gösen och anden i och för sig, utan det dysmorfistiska kulinariska ackordet, vars dissonanser icke hinna upplösas och harmoniseras med än aldrig så doftande skogshallon — jag hoppas för Sveriges anseendes skull, att det icke var ledsamma trädgårdshallon.

Men låt mig dröja en stund vid den rätt, som sannolikt försonade åtminstone de närvarande fransmännen med denna för de riktiga valörerna okänsliga meny, jag menar gösen med Mornaysås. Visserligen är jag övertygad, att namnet "sandre Mornay" är hemmagjort av stadshusmiddagens köksmästare, ty eftersom gösen icke är inhemsk i Frankrike lika litet som i England, så kan jag ta in gift på, att intet franskt kök importerar gös från Tyskland eller Skandinavien. Men naturligtvis kan man tillreda den tämligen intetsägande gösen à la Mornay — namnet på den s. k. "hugenottpåven" och att börja med Henriks av Navarra gunstling och finansminister, innan han föll i onåd och måste gå i landsflykt.

Bättre upp är en slätvar eller äkta sjötunga à la Mornay, varav jag här ger en kort be-

skrivning. Jag börjar med Mornaysåsen. Den kräver som stomme en halv liter béchamelsås, en av kökets kardinalsåser, som egentligen alltid borde finnas att tillgå, steriliserad på flaskor. Det är en vit gräddavredd sås, som kokats på kalv, lök, morötter, champinjoner, grönsaksbukett och buljong, såsom jag förut beskrivit. Minska genom hopkokning de 5 decilitrarna béchamelsås till 4 dcl. och tillsätt 50 gram riven ost, hälften gruyère och hälften parmesan. När osten smultit, tillsättes samma viktdel smör, sedan pannan tagits från elden, så att såsen får en ganska tjock konsistens.

Ränsa och putsa flundrorna, lätta en smula på fileterna med en tunn skarp kniv och låt dem koka i en smörad kittel, vari slagits ett glas vitt vin, lika mycket champinjonsaft samt fiskbuljong, så att fisken döljes. När kitteln kommit i kokning, flyttas den åt sidan och fisken får koka färdig under lock över sakta eld eller framtill i ugnen. Fisken placeras nu på ett fiskfat, får en lätt bestrykning med äggulor, täckes med Mornaysåsen, som överpudras med riven ost och bestänkes med smält smör samt skjutes in i ugnen för att glaceras i stark värme. Några minuter äro tillräckliga för att ge anrättningen den rätta guldgula färgen.

Om herrar och damer fysiologer undfägnades med en sålunda preparerad gös, återvända de förvisso till sitt land igen med en hög tanke om de svenska köksmästarnes skicklighet och — läraktighet.



POT-AU-FEU-KONSTEN.

Svenskarne äro icke något soppätande folk — den kända saken är så god som vittnad. Om jag nämner ärter med fläsk, färsk ärtsoppa, vitkål och köttsoppa, efterföljd av urkokt pepparrotskött, så tror jag mig ha omtalat våra stamsoppor, vilka för resten, om man vill gå till roten, knappast torde kunna räknas som inhemskt svenska. Till och med den ordinarie söndagssoppan, buljong kokt på oxkött och finskurna rötter, är bara en efterapning och förvanskning av Frankrikes *pot-au-feu*, den förnämsta folknäringen, eller italienarnes *minestra* och *minestrone* i deras olika variationer, vilka i dessa romanska länder mitt på dagen

samla hela familjen kring den stora lergrytan, som innehåller dagens huvudmål och endast efterföljas av grönt och frukt. Vad som i övrigt förekommer vid våra stora banketter i form av consomméer, crèmes, potager, bisque o. s. v. är idel fransk import.

Men nu skulle jag i dag vilja hålla mig till den underbaraste av soppor, just den enkla borgerliga *pot-au-feu'n*, sådan den ätes i tusen sinom tusen franska hem i helg och söcken, sommar och vinter, höst och vår. Det är nämligen en besynnerlig fördom hos oss, att varma soppor skola ätas under den kalla årstiden. Snarare håller jag styvt på, att hos oss hyperboréer augusti är den idealiska tiden för en *petite marmite*, som den äkta borgarsoppan och dess kok- och serveringsgryta också kallas, dels på grund av att våra grönsaker ännu äro späda och relativt billiga, dels därför att både fågel och fä äro som fetast efter sommarens grönbete. Och den äkta pot-au-feu'n kräver feta ingredienser.

Emellertid måste det i förbigående omnämnas, att de höga "små grytorna" av lergods med sitt innehåll av den klassiska köttsoppan åter tack vare restauratören Magnys bemödanden blevo moderna mot slutet av andra kejsardömet, ehuru rätten kan annoteras redan från

Louis-Philippes regering. Vad nu orsaken kunde vara, men så småningom råkade denna nationalrätt ur bruket och den lyftes icke ur förnedringen förrän 1867, då några behjärtade ungkarlar och finsmakande gentlemän, som tröttnat på restaurang- och klubbkökens enahanda, bildade en *Ligue du pot-au-feu*, en "köttsoppsförening" sålunda, vars första stadgeparagraf angav föreningens ändamål vara "att ersätta alla mer eller mindre förfalskade rätter, av vilka uteätaren utan hem är dömd att äta, med äkta familjemat". Organisationskommittén skulle mitt på boulevarden inrätta kokhus, där man uteslutande kunde offra åt pot-au-feu'n och där man måste presenteras för att komma i åtnjutande av äran att avsmaka familjebuljong genom neddoppande av en skorpa i "la petite marmite". Emellertid fick ligan ingen lång livslängd, och de publika kokhusen blevo aldrig till, men den ovannämnde Magny, som insåg idéns vikt och värde, knäsatte den i sina egna restauranger, och han har aldrig behövt ångra sig. Ty kulten av "la petite marmite" — jag har själv anammat den på Operakällaren under hr Ekegårdhs ypperliga regemente — har fått en stor och trogen församling, spridd över hela världen.

Vid tillredningen av en potage petite marmite eller en pot-au-feu, vilket är ungefär detsamma, bör man ha tillgång till god hemkokad buljong, vars ingredienser, det urkokta köttet och sopprötterna, silas ifrån. En fransk eldfast, hög lergryta — pot — fylles till $^2/_3$ med buljongen. Häri nedlägges därefter skivor av oxens "bakfjärding", hälften så mycket av revstycket eller bringan, allt så fett som möjligt, samt en grov märgpipa, som med en såg styckats i lagom stora bitar, vilka insvepas i en musslinslinda, för att icke märgen skall rinna ur.

Låt buljongen komma i kraftig kokning och nedlägg grönsaker, sedan det gråa skummet gång efter annan avlägsnats (det vita får kvarstanna), nämligen: morötter (mest), hälften så mycket sönderskurna rovor, det vita av ett par tre purjolökar, en liten bit selleri samt lika mycket palsternacka, vari man stuckit in några nejlikor, en liten vitlöksklyfta, en spansk lök, persilja, timjan, salt och peppar. Somliga beskrivningar upptaga utom det nu nämnda en bit oxlever för att klara buljongen och några gram i ugnen rostade spritärtbaljor för att ge vacker färg och arom åt avkoket.

Men vad alla pot-au-feu'ns praktiska filosofer äro ense om är att i grytan sist nedlägges en *liten höna* samt *två fågelkrås*. För en or-

dentlig kokning fordras i första varvet 3 timmar. Men det viktigaste av alltsammans är att grytan får *småsjuda på mycket svag eld* eller över en så kallad sparlåga, om man har gasspis. Efter 1 1/2 timmes kokning lyftes hönan upp med hålslev, efter 3 timmar oxköttet, varefter 1/4 i särskild gryta kokt kålhuvud nedlägges.

Skumma buljongen försiktigt och sila den genom en tratt, som beklätts med en linnelapp. Den serveras för sig, beströdd med riven ost, ostsmörgåsar av rostat bröd eller — allra bäst — med små rostade vetebrödsskivor av den franska brödsort som kallas *flûte*, tjockt bestrukna med den ur benpiporna urgröpta märgen.

Nu till köttet! Man kan naturligtvis — och det kanske bäst passar nordisk smak — skära sönder alltsammans (oxkött, hönsbröst och fågelkrås) och lägga tillbaka det i soppan. Men det riktiga är att ta upp oxköttet och hönan, som, sönderskuren i smärre bitar à la kallops, serveras från fat där alla de sönderkokta grönsakerna ersatts med nya: småpotatis, ris, brynt lök, brysselkål, blomkål i smör o. s. v. I sådant fall serveras till köttet pickles, senap, gröna gurkor eller, om man så vill, pepparrotssås — alldeles som hos oss.

TOMATER, TOMATER!

Rubriken här ovan har fått det naiva utropets, för att icke säga förtjusningens form. Den har sin giltiga orsak, i det att detta utrop verkligen undslapp mig härom morgonen, när jag visiterade mina kära ståndsfruar nere vid Kornhamn. De röda färgfläckarne lyste så starkt i den flödande solen, att jag blev tvehågsen, om det icke var på detta torg, som Stockholms blodbad serverades i stället för på Stortorget. Ett muntert blodbad med inslag av alla gröna nyanser och med strömmingslystna måsar seglande in från Riddarfjärden och dubblerande Christian Erikssons bågspännare! Stockholm har ingen skönare syn att bjuda på än en tidig torsdagsmorgon nere vid Kornhamn i den fullmogna bär- och grönsakstiden. Men dit föra guiderna aldrig de främmande turisterna... Gudskelov och gunås!

Men när jag gick där nere och strosade, komponerande de undarbaraste menyer av idel vegetabilier, si då mindes jag Sveriges största

salutorg där borta i min barndomsstad (som Östberg vill förstöra). Där upplevde jag för si så där 40 år sedan mitt livs första tomat. En trädgårdsmästare hade tagit med sig några stycken för kuriositetens skull och hade ingen tanke på att få några köpare, ty varan var utan pris. Underbara barndomstid, då guldäpplena — tomaten heter på tyska Goldapfel — regnade ned i skolmössan gratis och franko som orangerna i Aladdins turban!

Ja, tomaterna ha mycket sent trängt in i svenskarnes kulinariska medvetande, och ännu så länge räknas de väl till herrskapsmat. Men priser ha de fått i torghandeln — herrejé vilka djupa bett de första drivhustomaterna ta i en stackares plånbok! Men det är med tomaterna, som kolingen kvad om brännvinet: det kan aldrig bli för dyrt. Fast nog stiger då och då inom en en brännande längtan till landet, där guldäpplena — italienarne kalla tomaten *pomo d'oro* = guldäpple — glöda och där man före kriget kunde få köpa ett kilo tomater för 10 centesimo, d. v. s. ungefär 7 öre!

Men min uppgift är icke att poetisera och lamentera, utan instruera i tomatens rätta bruk. Härvidlag är det naturligtvis omöjligt att vara uttömmade. Jag förbigår sålunda tomatens förtärande au naturel, endast pepprad och

saltad och marinerad som sallad, och fördjupar mig i några kompositioner, i vilka tomaten spelar rollen av självständig mellanrätt.

Den enklaste metoden är provençalernas: att *steka tomaterna* i olja. Det går till så här. Avdrag skinnet och dela tomaterna i tu. Krama hälfterna kraftigt, så att den första skarpa saften och kärnorna avlägsnas. Dela hälfterna itu, salta, peppra och kasta dem i en *sautoir* — låg stekpanna av tjockt koppargods — innehållande sjudande het olja. Låt tomaterna "hoppa" i 5 à 6 minuter och tillsätt två söndermosade vitlöksklyftor samt en god knivsudd finskuren persilja. Låt dem hoppa ännu en stund och servera dem heta på grönsaksfat med lock.

En förfining av denna folkrätt ernår man, om man skär tomaterna i skivor, urkärnar dem, saltar och pepprar, doppar dem i *frityrsmet* och steker dem i flottyr eller smör. När ytan antagit en guldgul färg, lyfter man upp skivorna, låter dem avrinna på linne, beströr dem med finhackad persilja och serverar dem i serviett med garnityr av flottyrstekta persiljebuketter. Det är nödvändigt, såsom vid all "fritering", att låta hela proceduren och serveringen förlöpa *mycket fort*, i det att den inne i tomatskivorna pågående ångbildningen hotar att när

som helst spränga frityrhöljet, och då är den *estetiska* effekten förstörd.

Men allt detta är endast prolegomena till den högsta delicen: *färserade tomater*, d. v. s. färserade i anda och sanning, ty man kan naturligtvis förenkla eller slarva igenom den riktiga proceduren i detta som i andra fall. Men man får aldrig ha bråttom i ett kök, om man önskar förnöja sina gäster.

Vi börja alltså helt lugnt med tillredning av färsen, vilken fordrar mycken omtanke. Tag så många champinjoner, som man tror går åt till fyllande av ett dussin tomater. Putsa dem, utan att skölja, hacka dem fint och vrid ur vattnet i en grov kökshandduk. Lägg så i en sautoir 10 delar smör mot 2 delar olja och bryn däri 2 finskurna spanska lökar. Tillsätt nu champinjonshackmaten samt en tesked hackad schalottenlök och skaka pannan över livlig eld, tills all fuktighet ångat bort. Tillsätt ett litet glas vitt vin, som får koka in helt och hållet. Späd nu på litet buljong och brynt smör samt en dryg tesked stark tomatpuré au naturel och låt det hela sjuda i 7 à 8 minuter. Flytta nu över blandningen på stark eld, tills den antagit tjock konsistens, då en knivsudd hackad persilja och lagom mycket inkrom av vetebröd eller rivebröd tillsättas.

Nu till tomaterna. De öppnas i stjälkändan och kramas lätt, så att den första saften och kärnorna avgå, men deras form bibehålles. Innandömet kryddas med salt och peppar, och mellanväggarna tilltryckas med skaftändan av en sked, varefter tomaterna placeras tätt på ett smörat gratinfat. Nu fylles färsen i tomaterna, vilket går lättast genom små pappersstrutar. Fyll på utan knussel, så att det rinner över kanterna, överpudra med rivebröd och lägg en smörklick på varje tomat (eller överstänk dem med olja). Gratinera i mycket het ugn högst 20 minuter och servera direkt från gratinfatet, sedan tomaterna garnerats med litet ljus tomatsås.

Mumskilibabba, mat för en sjuk — sade Albert Engström på samojediska, när han åt färska sotare. För att uttrycka sin glädje över denna tomatanrättning räcka varken de levande eller döda språken.

KYCKLING MED MUSSERONER.

Svampen höll på att alldeles utebli i år (1926), och ännu mot slutet av augusti måste man gå långa vägar för att uppbringa en påse musseroner, medan kantarellerna lyste med sin frånvaro. Nåja, vad de senare beträffar, kan det just göra detsamma. Ehuru oerhört populära, äro kantarellerna genom sin sega konsistens motsträviga emot all finare matlagning utom de skäligen vulgära: stuvning och stekning.

Emellertid har den försenade svampfloran bättrat sig betydligt, och september lovar att lämna ganska rikligt material till kulinariska experiment och till vinterns konservförråd.

När jag härom dagen strövade genom mina gamla svampmarker, där jag vet precis på pricken, var jag skall söka den och den sorten — jag talar naturligtvis inte om, var det är — gjorde jag till min glädje en fångst av halvtannat dussin finfina blå musseroner, vilka annars i år varit ytterst sällsynta, åtminstone på torgen. Och jag beslöt mig för att tillreda

en fågelrätt, som just kräver musseroner för att riktigt lyckas. Den enda svampart, som kan komma ifråga som vikarie för musseronen, är ängsschampinjonen, som bekant den finaste sorten och oändligt överlägsen den odlade.

Så här går det till att anrätta en *kyckling à la moimême*, som jag kallar den i brist på bättre namn. I förväg kokas en spansk lök och 2 schalottenlökar, alla finhackade, i smör, dock icke så länge, att smöret tar färg. Kycklingen, som bör vara gödd med kornmat — en s. k. *poulet de grains* — urtages och iordningställes, varvid levern tillvaratages. Hoparbeta till en smidig färs de förut kokta och kallnade lökarne med smör och finhackade musseroner, ungefär dubbelt så mycket svamp som smör, den hackade levern, en liten sked hackad persilja, en knivsudd salt och en pris peppar. Stoppa in färsen i kycklingen, som sedan på övligt sätt ombindes och uppsättes.

Placera fågeln i en kastrull och bryn den på alla sidor i ugn, där den får kvarstanna tio minuter. Slå i kastrullen ett halvt glas vitt vin, som får koka ihop, därtill $1^1/_2$ deciliter kalvjus.

Stek samtidigt i en sauteringspanna de minsta musseronerna hela i smör samt i tärningar skuret späck. Bädda omkring kycklingen med

musseroner och späcktärningar, slut kastrullen hermetiskt och fullborda kokningen i ugn, vilket drar ungefär tjugo minuter.

Kycklingen uppläggges på runt fat, och garnityret, som fått en tillsats av smör, slås över fatet. Om man så vill, kan man omgiva fågeln mel i strimlor flottyrkokt potatis, vilket ger en illusion av att kycklingen ligger i sitt rede.

Jag talade härom sistens bl. a. om färserade tomater. Det är alla skäl till att, medan vi ha tekniken inne, låta ängschampinjonerna genomgå en liknande procedur. Förfaringssättet är lika så tillvida, som samma färs av finhackade champinjoner, tomatpuré, vetebrödsinkrom, lök och vitt vin kan användas.

Med de svampar, som skola färseras, förfares sålunda. Utvälj de största exemplaren, skär av foten, avlägsna skägget, om det svartnat, putsa hattarne med en fuktad linnelapp, men *skölj dem icke* och lägg dem under 7 à 8 minuter i ugn, så att vattnet pressas ur av hettan. Efter ugnsbastun få svamparne ligga några minuter och avrinna.

Placera svamparne med ryggen nedåt på ett gratinfat, fyll i rikligt med färs, så att den rinner över kanterna, gratinera i mycket het ugn och servera dem med någon lätt brun sås — se Hagdahl! — eller helt enkelt i sin egen

"gravy". På samma sätt kan man behandla små stensoppar (Karl Johanssvamp).

I allmänhet kan man säga om svamp, att man icke slaviskt skall följa kokboksanvisningarna. Snart nog listar man ut varje svamparts naturell och vilka tillsatser som äro bäst ägnade att locka fram dess egen smak. Kremlor t. ex. böra aldrig sköljas och ännu mindre förvällas. Ja, vill man riktigt fånga deras svaga, fina arom, gör man bäst i att marinera dem råa, sedan huden avdragits, i olja, citronsaft, salt och peppar. Det är en förträfflig salad, vilken passar till allt slags villebråd, som nu snart uppenbarar sig på höstmatsedeln.

"AMERIKANSK" KRONPRINS-MIDDAG.

Amerika har icke och har aldrig haft något anseende för kulinarism. Man har för bråttom i den nya världen för att ge sig tid till ett filosofiskt ätande. Miljardärerna vid Wall street i Newyork intaga under börstiden sin lunch stående, och den utgöres ofta nog bara av en sandwich och en skiva corned beef med pickles samt det oundvikliga isvattnet, som gjort det amerikanska folket till en samling magkatarrister.

Men folket i gala då, när man vill visa framfötterna för några gäster från ett främmande, vänskapligt sinnat land? Ja, låt oss i stället för att prata ins blaue undersöka saken med utgångspunkten i en faktiskt serverad officiell festbankett, den som staden Chicago gav för vårt kronprinspar. Dokumenten ligga nu på bordet, och kunna granskas av vem som helst. Så här ser matsedeln ut:

Hors d'oeuvre variés
Punch grenadine
Consommé Bellevue
Celery. Olives. Almonds
Lobster à l'américaine au riz pilaw
Toast Melba
Supreme of chicken Mascotte
Potatoes Parisienne
Fonds d'Artichauts farcis. Sauce Périgueux
Palmer house salade
Wafers. Swedish bombe. Sauce sabayon
Petits Fours. Mignardises
Café. Cigars. Cigarettes
Silver King.

Detta skulle således vara en galauppvisning av det yppersta, som det amerikanska köket förmår, uttryckt på ett underligt franskt-engelskt blandspråk. Som man ser, kan inte franskan helt undvara ens på en festbankett i Chicago!

Låt oss nu syna matsedeln i sömmarne. Först skala vi bort allt vad "saftochvatten" heter, det må dölja sig under vilka fina termer som helst: "punch grenadine", "toast melba", "silver king". Sedan vi ägnat en nästan omärklig axelryckning åt tilltaget att servera selleri, oliver och mandlar *mellan* soppan och fiskrätten — här hummer — skulle middagens *väsen* te

sig så här i svensk översättning, så långt sig göra låter.

Smörgåsbord
Klar buljong
Amerikansk hummer med ris
Kyckling à la Mascotte med fransk potatis
Färserade kronärtskocksbottnar med tryffelsås
Bakelser.

Låt mig först som sist säga, att samtliga rätter äro importerade från gamla världen. Början — smörgåsbordet — och slutet äro svenska. Den med "swedish bombe" betecknade efterrätten torde vara identisk med vår glacebomb, d. v. s. vaniljglace, serverad i ett hölje av vinbärsglace. Den *sauce sabayon*, som serverades till bomben. är ingenting annat än en slags äggtoddy, som under kokning och ständig vispning spädes med marsala. I Italien benämnes denna dryck *zabaione*, och ursprunget är orientaliskt.

Den klara buljongen, som fått behålla sin ursprungsbeteckning, är en consommé, komponerad till madame Pompadours ära, den matälskande Ludvig XV:s feta mätress, vilken som bekant bebodde slottet Bellevue utanför Paris — därav rättens namn.

Nu skulle vi alltså nalkas det mest inhemskt

amerikanska i hela galabanketten: amerikansk hummer. Men ack — det hjälper inte att skriva "lobster" i st. f. "homard", som är det enda rätta. Anrättningen är nämligen ohjälpligt fransk, så fransk det gärna är möjligt. *Homard à l'américaine* är nämligen komponerad 1853 av Constant Guillet, kökschef vid restaurant Bonnefoy, och lär ha serverats första gången i Tuilerierna vid en av Napoleon III given hovfest. Anrättningen kallades då "homard à la Bonnefoy". Epitetet à l'américaine har fabricerats av Guillets — konkurrenter.

Men à la bonheur — den av all världens finsmakare kända hummerdelikatessen är värd en amerikansk mässa och en beskrivning.

Det viktigaste för att lyckas med en "homard à l'américaine" är att ha en nyfångad hummer och *stycka den levande* med detsamma — ett till synes barbariskt sätt, som inte behövar vara mera grymt än vanlig kreatursslakt.

Bringa i en sauteringspanna (sautoir) $1^1/_2$ deciliter olja i stark sjudning och nedlägg däri de saltade och pepprade hummerstyckena, vilka vändas, tills köttet är fast och ryggskölden antagit en högröd färg. Avlägsna nu all olja och tillsätt i stället en dryg matsked hackad schalottenlök, fyra skedar något avbrunnen druvkonjak, $2^1/_2$ deciliter vitt vin, 1 deciliter

fiskbuljong, 2 skalade, urkärnade och finhackade tomater, 2 skedar tomatpuré och en knivsudd cayennepeppar. Låt pannan komma i kokning, sätt på locket och låt det hela koka en kvart.

Ordna hummern i timbal (som bekant en pukformad stor pastej av en speciell pastejdeg. Se vidare Hagdahl!). Nedlägg underst stjärtbitarne, som gärna kunna skalas, därefter de två ryggstyckena, som passas ihop och ställas rätt upp och ned med en krossad klo på vardera sidan. Nu hopkokas såsen, tills den håller ungefär 2 deciliter, varefter inkromet, som sönderhackats och blandats med smör, nedröres och får koka några sekunder. Pannan flyttas från elden och såsen får en sista duvning med en sked köttglass, 2 hekto smör och en halv tesked småskuren körvel och dragon. Sedan såsen fått ett sista uppkok, slås den över hummertimbalen. En kinkig, men verkligt furstlig, för att icke säga kunglig rätt! Vi ska hoppas, att Chicago införskrivit skickliga franska köksmästare . . .

Kycklingar à la Mascotte tillredas sålunda. Gör på vanligt sätt i ordning så många feta och färska kycklingar, som få rum bredvid varandra i den franska eldfasta lergrytan. Fyll dem med gåslever, stoppa in i varje en klyfta

färsk tryffel och ombind dem som vanligt. Placera dem tätt, tätt bredvid varandra i grytan, vars botten beklätts med färska späcksvålar och garnerats med morotnudlar, små spanska lökar och en klassisk "bukett" (se Hagdahl). Hölj över fåglarne med vit, tjock kalvjus, som bragts till gelékonsistens. Slut grytan hermetiskt och låt den efter uppkoket puttra en kvarts timme, varefter kycklingarne få kallna i sin sås.

Tag upp fåglarne, ordna dem i stjärna på ett runt serveringsfat, lägg på varje en skiva tryffel och fördela mellan dem vad man med ett "förskönande" uttryck kallar "tuppnjurar", d. v. s. tupptestiklar, i en lätt vit glasyr. Skumma såsen, passera den genom linne, tillsätt några skedar Alicantevin och häll den över serveringsfatet, så att både fåglarne och garneringen täckas. Ställ fatet på is, tills såsen stelnat och servera.

Även detta är ett kungligt lån, med varm hand beviljat av den gamla goda världen till den nya. "A la mascotte" betecknar, att rätten är av provençalskt ursprung. *Masco* är ett provençalskt ord, som betyder häxa, trollpacka, men även amulett, som man bär på sig för att skydda sig mot olyckor. Anknytning torde dock här sökas i Audrans i Frankrike synnerligen populära operett La Mascotte, i Stock-

holm uppförd under titeln Lyckoflickan eller Rosenkind. Rättens skapare heter Prosper Salles.

Vad övrigt är, de spritfria drinkarna, som serverades till middagen, kunna hrr yankees få behålla för sig själva. Saftochvatten är nog bra, men, men, men . . .

OSTRONEN KOMMA — KOMMA ICKE.

Att räkna efter om ostronen komma eller icke komma är ungefär lika förnuftigt som när en ung, älskande flicka i kärleksmånaden — när infaller den egentligen? — går genom en rågåker, plockande på en prästkrage och mumlande: ja — nej — ja — nej o. s. v. Naturligtvis komma de, dessa lyckliga hermafroditer, som få små söta — eller rättare salta — ungar, utan att vara vigda vare sig kyrkligt, borgerligt eller "på stockholmska". Men till vilket pris?

Allvarligt sagt har det glunkats om, att ostronen skulle "gå till" i år, om det är i Stigfjorden, Limfjorden eller på Englands nordsjöbankar, förmäler icke ryktet. Men kräftans enda konkurrenter förbli nog i år en spis för borgarråd och vederlikar, icke för dem. som kunna "dricka" en ostra på rätta sättet och — skriva om det.

Att äta ostron är för övrigt som all kulinarism en skön konst, vilken behöver läras lika

väl som kräftätning. I mitt stilla sinne misstänker jag, att minst $^{2}/_{3}$ av dem, som till och med före lyxvarustämplingen ovillkorligen skulle ha sin ostronsupé efter teatern, beställde in rätten, emedan den var fin och dyr — framför allt dyr. Det märktes på ätningen.

En ostronälskande fransman, själv lyckligen född i en av världens förnämligaste ostronstäder, Marennes, har skildrat, hur folk i allmänhet äter ostron. Han säger: ”Somliga människor — han kunde gott sagt de flesta — *sluka* ostronen, utan att tugga och smaka på dem. Vilket barbari! Varför ta de inte lika gärna in dem i kapslar? Andra gå in på att tugga dem, men först sedan de fuktat dem med allehanda brännande såser, som absolut ta bort smaken, men som jag möjligen kunde finna mig i, ifall jag vore dömd att äta — hästhovar eller ”portugiser” (Le portugais, *Gryphæa angulata*, är en avlägsen stamsläkting till den äkta ostran, *Ostrea edulis*, och synes vara föremål för finsmakarnes förakt). Andra slutligen drypa helt enkelt citronsaft över dem och äta kaviarsmörgåsar till. Och var och en av dem tror sig sitta inne med den absolut bästa metoden”.

Men så här går den till väga, som vet, att ostronen förtjäna älskas för deras egen skull.

Första regeln: inga fruntimmer i matsalen! Öppna ostran, men först i det ögonblick hon skall förtäras, alltså icke i köket utan på tallriken. Välj alltid utsökta, feta, köttiga sorter och övertyga er riktigt säkert om, att hon var levande i dödsögonblicket — om paradoxen tillåtes. Detta sker genom att lätt vidröra kanten av gällamellerna, då dessa genom reflexrörelse hastigt draga sig tillbaka. Ostran brytes alltid mot det djupa skalet, där all ”saft” uppfångas. Nu lossas ostran hastigt från skalet och föres genast utan vidare agremanger till munnen, där hon avbites mitt igenom levern — som bildar huvuddelen av ”kärnan” — och *tuggas*. Om föremålet motsvarar, vad ni har rätt att vänta av det, bör ert tandkött samtidigt dyka ned i ostronskalet, medan munhålan översvämmas av ”saften”. Dröj så ett ögonblick i denna ställning, res er därefter och drick ostronsaften med efter anlag och förmåga vällustiga drag — precis som på gamla holländare över motivet ”ostronätaren”.

Sedan ostran så att säga trädit sin vällustiga dans genom svalget — man skall aldrig ha för bråttom med sväljningen — ätes en skiva vetebröd med eller utan smör, och med en klunk *äkta* porter stärkas och bringas tungpalperna i färdigställning för nästa ostra. Som äkta porter

icke står att uppbringa utan läkarerecept — o min dåre, som inte passade på, medan doktor Brand härjade i Boråstrakten! — får man skaffa en vikarie i något *torrt* vitt vin. Och så nästa ostra, tills dussinet eller mera blir fullt. Jag förmodar nämligen, att något kulinariskt borgarråd — finns det så'na? — soulagerar min möda med denna traktat om den vetenskapliga ostronätningen med — — — nej låt oss tala om något annat.

Detta är ostron *au naturel* eller *en coquilles*, och det är naturligtvis det enda "raka" sättet. Men det finns — särskilt i Amerika, där man helst äter de stora avlånga ostronen varma och gratinerade — åtskilliga kombinationer, som man åtminstone förr kunde tänka på, innan ostronen blevo en lyxföda.

Jag meddelar här ett recept på *ostronbouchéer*, som jag en gång uppsnappat, jag vet icke var. Först ett ord om bouchéen, som är ett slags pastej eller snarare en vol-au-vent, vari en utskuren rundel utgör propp eller lock. Antag att vi ha de små bouchéerna färdiga.

Koka ihop några skedar champinjonbuljong och tillsätt béchamelsås — en förut ofta beskriven vit sås — i proportion till antalet bouchéer, som skola fyllas och garneras. Sätt såsen i kokning, krydda lagom och tillsätt de

förut i vitt vin lätt förvällda ostronen, fyra per man. Smöra lätt, fyll och garnera bouchéerna samt lägg på varje en skiva tryffel som lock. Voilà tout!

Om man nu bara hade ostronen!

EN JAKTMIDDAG.

För egen del kan jag aldrig nalkas jakttiden med fullmånens flöde över höströda vretar, utan att jag hör Karlfeldts praktfulla ode till älgen:

Nu sover all nejden i fullmånens flor,
men brännande vakar min lystnad.
Vid diket, där frodiga pilhäcken gror,
jag väntar i vindlös tystnad.

Då träder han ut från sitt höstliga slott
mellan granar och blodröda aspar
Han skrider högtidligt och lugnt som en drott,
och kronan i grenarna raspar.

Så fredligt i måndimmans vaggande ström
han vankar bland kornrika snesar
fantastisk, bisarr som en syn i en dröm,
som en vålnad av fornskogens resar.

Skalden blir en smula vek av den stolta synen, och han sänker geväret, men han antyder längre fram, att det också väntar ett i morgon utan månskenssentimentalitet, och då . . .!

Vi få vara tacksamma mot försynen, som ordnat det så vist, att Orfei och Apollinis drängar motspänstigt inordna sig i Dianas jaktfölje. Visserligen skulle det betyda en ansenlig förstärkning av vårt lands älgstam, om alla jägare vore poeter av den månskensromantiska ådern — ehuru ej nödvändigt tvärtom, som skollogiken lär. Men hellre *en* poet vid skrivbordet och *tio* opoetiska jägare i skogen! Ty nu längta vi från kalvar och lamm, från bondkycklingar och ankor till högviltet. Låtom oss reda en jaktmiddag!

Jag ristar med fräjdig hand, i hopp att jag nog skall komma över ingredienserna, följande S:t Hubertusmeny:

Älgsoppa
.Älgsadel med kastanjer
Karl-Johanssvamp au gratin
Konjakspäron
Smålands prästost.

Med A och O, begynnelsen och ändan, skall jag icke närmare sysselsätta mig. Älgsoppa, som kan vara mycket god, om man blott kostar på den litet, tillredes ungefär som vilken potage på fågel som helst. Som ”stomme” användes buljong, kokt på överlevorna efter putsningen av älgsadeln.

Jag antager nämligen, att vi för denna jaktmiddag lyckas få älgen styckad tvärs igenom strax framför steken eller innanlåret. De hävdvunna formerna för älgens begående göra nämligen ingen finsmakare glad. Även den bäst späckade stek av detta det magraste av jordens vilda nöt blir gärna torr, och älgbiff med tjock gräddsås — s. k. schnellklops — ska vi be S:t Hubertus rita skyddande pentagram omkring. Den bästa användningen av älgsteken är att mala den med lika delar späck och några stora rödlökar och förvandla den till köttbullar eller hackade kotletter. Probata sunt!

Men älgryggen, om man kommer över det parti, som motsvarar fårsadeln, är mottaglig för en behandling, som kan göra älgen till rådjurets vederlike — nästan. Gripom oss verket an! Avputsa älgstycket åt buksidan, så att en ryggstek om 2 kg. erhålles. Avskrapet användes devis till älgsoppan. Det, som är övrigt, lägges åt sidan för såsberedningen. Späcka sadeln på båda sidor med 2 à 3 rader i salt och peppar rullade späckstrimlor, dock först sedan alla senor avlägsnats. Lägg köttet i ett djupt, avlångt höganäsfat på en katafalk av kluvna morötter, finskuren blekselleristjälk, persiljestjälk, ett par kvistar timjan och några flingor

lagerblad. Fullborda begängelsen med vitt vin, vinäger — ungefär hälften mot vinet — och tre goda motskedar olja. Låt köttet kvarligga i denna marinad i 24 timmar, varunder det då och då vändes.

Låt sadeln avrinna och torka den grundligt. Tag upp grönsakerna ur marinaden, bred ut dem i en djup långpanna och lägg sadeln ovanpå. Låt en katarakt av smält smör spola över ryggen och skjut in pannan i mycket het ugn. Efter en dryg halvtimme, varunder smörbegjutningen då och då upprepas, är anrättningen färdig att serveras rykande het vid bordet med ett garnityr av kastanjepuré, gärna anordnad i timbalform. För egen del föredrar jag att äta älgen som rostbiff endast med köttsaften i het såsskål. Men jag har i gamla böcker sett *pepparsås* — se Hagdahl! — rekommenderas. Denna bör i så fall kokas över en stomme av älgbuljong.

Om jag icke är riktigt säker på att få ett älgstycke, som jag vill ha det — annat än vid skrivbordet förstås — är jag så mycket trosvissare i fråga om Karl-Johanssvampen. Ty den har jag under ögonen i skrivande stund, och anrättningen fortskrider mot sin fullkomning, medan jag lägger ark till ark. Här är beskrivningen.

Förutsättningen är att man har till hands s. k. *Duxellesås*, en av det franska kökets kardinalsåser, som åtminstone finns att köpa på små lerterriner i Paris. Det är, kortast uttryckt, en svampsås, kokt på finhackade champinjoner, flera löksorter och muskot — allt i olja. Det är ingen svårighet att koka den själv. Antag, att detta är gjort. Koka nu i smör i en sauteringskastrull en halv finhackad spansk lök, varefter $2^1/_2$ deciliter Duxellesås tillsättes. Ett halvt kilo läckra rörsoppar putsas och skäras i små stycken, kryddas med salt och peppar och få "hoppa" i fem minuter i het olja. Sedan de fått avrinna i ett durkslag, blandas de med rivebröd och riven amper ost och gratineras guldgula i het ugn. Strax före serveringen drypas några droppar citron över formen.

Och så äro vi mogna för konjakspäronen som "entrée" till den stora förklaringen: mörk, mognad Smålands prästost, som vilat 14 dagar i brännvin. Njutes med ett stort glas marsala av systemets märke Trinacria. Obs.! att Coronan på inga villkor får tändas, förrän det svarta tjocka kaffet serverats och — avsmakats. Sic jubeo . . .

BIFFSTEKEN OCH DESS STAMFÖRVANTER.

En god mätare på vad som bör betraktas som den genuinast svenska, den svenskaste maträtten, är att genom själviakttagelse eller observation av landsmän teckna sig till minnes vad man först och mest längtar efter, sedan man varit utomlands en längre tid, enkannerligen i södern med dess särpräglade kök. Jag räknar mig visserligen och gudskelov icke till den stora hop turister — i synnerhet damer — vilka aldrig kunna skudda hemlandets stoft från skosulorna, utan skola ha allting så, som de äro vana vid hemma: inlagd sill på Capri, ärter och fläsk i Rom och slarvsylta i Venedig. Jag finner mig sålunda utmärkt väl till rätta med sydfranskt och italienskt kök, vilka bådadera kunna vara utomordentliga.

Men man är inte mer än människa, och människan är även eller i synnerhet ifråga om smak särdeles starkt *adscriptus glebæ*, bunden vid hemmets torva. Därför hade jag endast ett leende av milt medlidande till övers för den rödlätte svensk med nackvalk och nationell

samlingsmage, vilken — svensken nämligen — en gång i Basilica Ulpias absid i Rom, numera inredd till lyxrestaurang, slog käppen i bordet, så att glasen hoppade, och mälte: "Har ni inte inlagd sill, era dj-a gipskatter?"!

Ett faktum är, att man, sedan man en eller annan månad strövat omkring bland marmorvenusar och oljemadonnor, börjar i hemlighet längta efter vissa paradnummer i det svenska köket. Det första är sillen och andra salta saker, ty italienarnes torrsaltning av *acciughe* och *alici* tillfredsställer icke en nordisk tunga. Också har jag en gång efter ett imperativt telegrafiskt mandat från Frank Heller med kumpaner släpat till den eviga staden en hel kappsäck med anjovis, vingasill och löjrom, vilka framkommo med nära nog sönderssprängd individualitet, men lika fullt mottogos med exportsprit och mycken glädje på en liten lantgård utanför Rom.

Och vad längtar man efter därnäst? Ja, jag kan endast svara för mig själv. Efter att en gång under påsken ha stått inklämd i en ofantlig människomassa, som beskådade den pompösa altartvagningsceremonien i S:t Peterskyrkan, överraskade jag mig själv och icke minst mina skandinaviska grannar med att halvhögt säga: "Åh Herre Gud, den som hade en

saftig svensk biffstek med lök!" Tänkt och gjort! Vi avbröto ceremonien, trängde oss ut mellan de tiotusen människorna, togo en droska och stodo inom kort på Campo de' Fiori, nu grönsakstorg, där torggummorna stapla upp sina korgar mot fotstället av Giordano Bruno, vilken står där i triumferande brons upplyft över den folkmassa, vars förfäder brände honom just på samma plats. Efter inköp av nödigt antal lökar — tyvärr gula i stället för röda — tågade vi vidare till vårt stamlokus Santa Chiara alldeles intill Pantheon. Ur stånd att för värden förklara, hur jag ville ha biffsteken, banade jag mig väg ut i köket och stekte på halster över koleld den bästa biffstek jag hittills ätit, medan kocken brynte lökskivorna i olja.

Att den romerska biffsteken lyckades så förträffligt, berodde förnämligast på materialet: en väl hängd entrecôtesträng av den magnifika långhorniga campagnaoxen. Det viktigaste vid stekningen av en människovärdig biffstek är sålunda utseendet av rätt köttstycke, helst av innerfileten, men med nästan lika gott resultat ur oxharen. S. k. utskuren biff ur lårstycket eller steken vill jag däremot varna för.

Huvuddygden vid stekning av biff är, att hela proceduren, lätt som en ängels andning mot en nebulosa, förlöper svindlande fort. Sedan de

tvärskurna filetskivorna — ungefär $1^1/_2$ cm. tjocka — putsats från allt kantande fett, läggas de *utan att bultas* i mycket het panna, vari pirma mejerismör brynts. Efter *några sekunder* vändes köttet med bred pincett, får steka lika länge, saltas och peppras på *ena* sidan, uppläggas på rykande heta tallrikar, över vilka smöret och de i en annan panna genomstekta, men ej förkolnade rödlöksskivorna slås. Serveras med kokt oskalad potatis, men vid gudarnes skymning *icke* med det bleka, fettdrypande elände, som på restaurangerna går under namnet stekt potatis.

Emellertid har biffsteken, så kär för svenska gommar, under årens lopp hunnit yngla av sig så pass, att vi rent av kunna tala om en biffstekssläkt. *Biff à la Lindström* är som bekant en lätt halstrad råbiff, som uppblandats med kapris, små potatis- och rödbetstärningar, en rå äggula, salt och peppar m. m. Rätten har fått sitt namn efter Carl Adam Lindström, en för en äldre generation känd tidningsman, som för sin dåliga mages skull ordinerades att äta råbiff. Konstnären Rikard Lindströms farbror, vilken uppgivits som pappa till denna skäligen barbariska spis, är sålunda oskyldig. (Min sagesman är organisten Lindström i S:t Jakob, Rikards far).

Biff à la Pelle Jansson, "komponerad" av operasångaren P. J., är ett tjockt stycke rå innerfilet, skuren tvärs över mitten av köttsträngen och serverad endast med två råa äggulor och kryddor. En husmodertidnings beskrivning av rätten som ett tunt stycke filet, som halstras, sedan en bit kryddat kallt smör insmugits i varje skiva, är fullkomligt gripen ur luften. "Pelle Jansson" serverades rätt mycket under min uppsalatid och hade särskilt god åtgång som "corpse reviver" andra maj på Flustret för dem, som hade mage att ge sig in på denna förprometeiska rätt.

Biff à la Backman, uppfunnen av fabrikör G. A. Backman — "kassaskåpsbackman" — stamkund hos Bengt Carlsson på gamla Opris, är en halstrad biff med stekt persilja i stället för lök. Nämner jag så *Tuabiff*, uppkallad efter den på 80-talet i Stockholm konserterande violinisten Theresina Tua, samt *Biff à la Rydberg*, en förädlad pyttipanna av sönderskuren biffstek, så må jag ha gjort tillräckligt stor heder åt biffamiljen. Ty s. k. "svensk biffstek", ett till ett tunnt blad uthamrat och genomstekt köttstycke, är en gemen utböling, som vanhedrar det svenska namnet.

NÄR SANKT HUBERTUS KALLAR.

I våra dagar finns det väl ingen av S:t Hubertus' grönrockade skrå, som skulle kasta jaktvapnen för biskopskräklan, även om en sådan erbjödes honom. Vår tids jägare möta heller inga hjortar med ett strålande kors mellan hornen, varför utsikten att kanoniseras är så gott som ingen. Det vill heller icke en riktig jägare, än vilken ingen större dyrkare av vad jorden bär och vad jordens är finnes.

Detta låter kanske som sibyllinska orakelord för dem, som aldrig stått på pass en gyllene septembermorgon. Men den, som en gång varit med, gripes under de veckor. som föregå S:t Hubertus' dag den 3 november, av skytteskälvan — i pennskaftet. Och blir han icke salig på sin tro på naturannammelsen under silvergrå höstmorgnar, när jordspindelns nät ligga utbredda som brudslöjor över fälten, så kanske han blir det på kanikernas sätt, de där uppfunnit mången god stek till ett offer åt all god gåvas givare och sig självom till en lustighet.

Låt oss alltså, när kvällen skymmer, skjuta för fönsterluckorna och reda oss ett gästabud,

som själve biskop Hubertus skulle ha varit belåten med — *före* omvändelsen. Jag samlade härom dagen mina vänner kring denna matsedel:

Färsk ärtsoppa
Ostron på finsmakaresätt
Harsadel à la S:t Hubertus
Marinerade kronärtskoksbottnar
Syltade valnötter

Färsk ärtsoppa, den svenskaste och yppersta av våra inhemska soppor, borde jag inte behöva beskriva, fastän det är ett faktum, att den sällan är riktigt lyckad. Vare det nog sagt, att denna soppa varken får verka potage, d. v. s. avredd buljong, eller ärtvälling. Var därför försiktig med buljongstommen ej mindre än med avredningsgrädden. Den sälta, som behöves, ernås bäst, om man låter två anjovisfileter fullständigt smälta i soppan. Först därefter följer den mycket kinkiga sötningen. Enligt min gammaldags smak bör färsk ärtsoppa vara nog så söt, men då tycket härvidlag är mycket växlande, är det bäst att hålla sig i underkant, då varje gäst kan "assaisonnera" sin egen tallrik. Att lätt saltade kräftstjärtar eller burkhummer pryda denna rätt är känt före Cajsa Warg.

Men nu hastar jag över till ostronen. Efter-

som ostron genom den tunga lyxtullbelastningen är en mycket dyrbar spis, avstår jag från det naturliga ätningssättet "frisch von der Schale", då varje gäst bör kunna räkna på minst ett och ett halvt dussin. Med mitt finsmakarsätt kommer jag ifrån saken med 4 à 5 ostron per man plus lika många skal som antalet gäster för serveringen.

Ostronen öppnas över en liten kastrull, vari allt det flytande innehållet uppsamlas, och få en hastig förvällning i sin egen saft. De upptagas och få avrinna. Utvälj nu bland de djupa skalen de vackraste exemplaren, ett för varje gäst, borsta dem och skölj dem i flera vatten, Stuva helt lätt sparrisknopp och finskurna champinjoner tillsammans och fördela blandningen lika i de utvalda skalen. Låt ostronen vila på denna läckra katafalk — fyra stycken för vardera räcker i dessa dyra tider. Täck ostronen med tjock Mornaysås, tillsatt med ostronsaften, överpudra dem med riven parmesanost och gjut över det hela ett milt regn av smält smör. Ordna skalen på en långpanna, vars botten nätt och jämnt täckes av vatten, och skjut in hela ekipaget i het ugn, där några ögonblick äro tillräckliga för att glacera anrättningen.

Nu endast några ord om Mornay-såsen, som i Frankrike i stor utsträckning användes till fina

fiskrätter. Den kan lättast beskrivas som en hopkokt béchamelsås, tillsatt med riven ost, hälften parmesan och hälften gruyère samt lika viktdel smör. Béchamelsås, som är en av kökets kardinalsåser, beskriven i alla kokböcker, är en vit, gräddavredd sås, som kokats på kalv, lök, morötter, champinjoner, grönsaksbukett och köttjus.

Men nu kommer middagens clou: S:t Hubertus' egen hare. Utvälj med mycken omsorg en ung hare. Är den gammal, måste den hänga åtskilligt för att uppluckra köttet. Stycka haren jäms med de första revbenen och avhugg lårbenen, så att "sadeln" blir fri. Avlägsna noga alla senor och späcka rikligen med späck och tryffelstrimlor. Lägg haren i ett avlångt lerfat och omgiv honom med finskurna morötter, spansk lök, schalottenlök, helpeppar och persilja. Gjut över honom ett glas vitt vin, olja och vinäger samt peppra rikligen. Efter 3 à 4 timmar — en gammal hare behöver ligga ett dygn — varunder han ofta vändes, upptages sadeln ur marinaden och stekes i ugn, varunder han då och då begjutes med marinaden.

Gör nu vid sidan härav i ordning en "hackmat" av fågelkrås — hjärta, lever, kräva — och låt den koka i smör tillsammans med några kryddväxter. När smöret sugits upp, slås litet

vitt vin i och det hela får koka sakta, till dess massan kan passeras genom hårsil. Denna sås slås över serveringsfatet, och harsadeln placeras som en simmande and mitt i hela härligheten. Till denna haranrättning, som smakar skog och förunderligheter, vet jag ingen bättre sallad än söt rönnbärssylt.

Ett svalt avbrott i denna zon bildar de marinerade kronärtskocksbottnarne, vilka icke tarva någon beskrivning. Helst skulle man bereda salladen av hela kronärtskockskärnor såsom i södern, men våra artichauts bjuda ett alltför strävt motstånd både mot marinering och gom.

Syltade valnötter bjuder jag så till sist, därför att jag händelsevis har kvar några burkar av denna delice, tillredd på Gotland av gröna, omogna frukter. Numera kan man icke ens på visbyrestaurangerna komma över deras forna "nationaldessert".

Och härmed må S:t Hubertus vara välkommen!

NU FLAXA RAPPHÖNSEN...

För de tusen och en handböckerna i den ädla kokkonsten, vare sig de heta "Den allvetande köksan" — en vanlig boktitel i Frankrike — eller "En var sin egen kock", existera icke mer än tre årstider: våren, sommaren och — le reste. Man blandar sålunda ihop hösten och vintern, en fruktansvärd villfarelse, som jag icke har svårt att freda mig för. Hösten — den kulinariska nämligen — liknar vintern nätt upp så mycket som en skön, blond och mullig kvinna på 45 vårar liknar en mormor med silvrade lockar och chignon. Och det är uppenbart, att det man bör äta i oktober icke har något gemensamt med det bord, som januari dukar upp.

I och med att r-et åter uppträder i månadernas namn efter den effeminerade sommarsäsongen, synes något manligt ha kommit in i själva matredningen, och sotarnes matutina poande i skorstenarne är som en revelj, vilken kallar köksorna till höstmanövrerna vid gryta och grill. För mig har denna tid en doft av tryffel och konfityrer, av villebråd och Clos de

Vougeot. Och rapphönsen flaxa hjälplöst över stubbåkrarna. Låt oss med vårt barmhärtiga lod rädda några stycken av dem undan svältdöden, när vintern lägger sin hårda skare som ett pansar över allt, som en stackars rapphöna tarvar i krävan! Observera, att rapphönsen höra till de mycket lätt räknade vildfåglar, som kunna anrättas nyskjutna. Själv föredrager jag en liten hängning för uppluckring av köttet, dock icke så länge, att viltlukten inställer sig. Eller med vetenskapliga termer: rapphönan bör *mortifieras*, icke *faisanderas*.

Hos oss får man ju nästan aldrig annat än grytstekt rapphöna, och våra husmödrar ej mindre än restaurangkockarne synas sväva i okunnighet om, att ingenting så förunderligt förmäler sig med rapphöns som kål, vitkål eller brysselkål. Det är ett klassiskt mariage, som jag tror är instiftat i himmelen, i trots om vad Nietzsche kväder om äktenskapets jordiskhet. Säkert är, att kombinationen går tillbaka åtskilliga år före vår tidräkning, och jag har hört viskas, att spartanerna, sedan de lyckligen blivit av med Lykurgos, kulinarismens Antikrist, började krig mot Messenien endast för att få kålhuvuden till de röda rapphöns, som de hemfört som krigsbyte från Olympos' snåriga sluttningar. Jag har icke läst den odödlige Arche-

stratos' Gastrologia, världens äldsta kokbok, såvida icke fru Tutankamon stuckit en ännu äldre under sin döde makes haka, men det skulle icke förvåna mig, om han hade en strof om *rapphöns med kål.*

Rätten påminner ju, åtminstone på papperet, om den gode kung Henriks höna, men kan icke tillredas så folkligt lättsinnigt som denna. (Se *Vid gryta och grill*, sid. 233, Wahlström & Widstrands förlag.) De ingredienser, som skola finnas till hands, äro följande: en rapphönsunge och två fullvuxna rapphöns, späck, fågelister, köttjus, rökta korvar, vitt vin och druvkonjak, morötter, spansk lök, en klassisk bukett samt ett stort kålhuvud.

Gör i ordning ungfågeln och rapphönsen på vanligt sätt med urtagning, svedning etc. och sätt upp de fullvuxna fåglarne. Skär sönder kålhuvudet fint som vid beredningen av surkål, förväll det en kvart och låt det avrinna. Lägg nu rapphönsen i en kastrull jämte smör och späck och låt det fräsa upp. Fyll på med kålen, fågelistret, de sönderskurna lökarne och morötterna och späd med köttjus, det vita vinet och litet konjak. Salta och peppra med förstånd och låt det hela koka lyckt i två timmar. Nedlägg en halv timme, innan kokningen avslutats, de rökta korvarne. Nu avlägsnas löken och bu-

ketten med hålslev, varefter den kokta fågeln urbenas och mosas sönder till en tjock färs, som passeras och inarbetas i kålen.

Under senare delen av proceduren stekas de två mogna rapphönsen, efter vederbörlig bardering med späckskivor, på spett — från grytstekning avrådes på det bestämdaste. Fåglarne trancheras vackert och hållas varma, varefter de tre fågelskroven sättas i press och få låta sin saft över den blandade kål- och rapphönsfärsen. Bred ut denna på ett platt fat, ordna däröver rapphönsbitarna, den rökta korven och späcket, skurna i skivor, och servera mycket varmt.

Denna rätt uppnår vad så sällan uppenbarar sig på vår jord: *fullkomningen.* Det råder en fullständig identitet mellan form och innehåll, mellan subjekt och objekt, mellan kålhuvud och rapphöna. Och man bör, medan Beaunens böljor bryta sig väg genom tändernas stängsel, långsamt recitera i sitt hjärtas hjärta: "Über allen Gipfeln ist Ruh . . ." Det är också fullkomningen.

FRIKASSÉ PÅ MORKULLA.

Jag har en gång från denna predikstol sjungit morkullans, enkannerligen höstmorkullans höga visa. Jag har kallat henne jordens läckraste fågel. Och jag har ingen anledning att ta tillbaka en stavelse, helst sedan jag lärt mig nya konststycken att locka fram och förstärka dess förunderliga "fumet" — svenskan har tyvärr icke något ord, som fullt täcker det franska begreppet. Jag vet, att Brillat-Savarin satte en med gåslever och tryffel färserad fasan högre än allt annat ätbart i vår vackra värld. Kanhända har han rätt, men praktiskt taget kan ju fasanen som en *rarissima avis* avföras från det aktuella svenska köket, då han så gott som aldrig förekommer i vilthandeln.

Men morkullan! Hon liknar människan därutinnan, att hon magrar under förlovningstiden, för att icke säga smekmånaden, vilken för hennes vidkommande är maj — den mänskliga erotiken har ju för länge sedan kastat alla kalendariska hänsyn. Men morkullan liksom människan tar igen sig och lägger på hullet,

sedan hon gått — eller flugit — den allsmäktiga släktviljans ärenden. Så mycket sällsammare är det, att man i vårt morkullerika land med sådan lidelse ägnar sig åt den medtagna majmorkullan, medan höstens feta fågel sällan kommer på svenskens bord!

Alexander Dumas père, som var både finsmakare och storätare, visste bättre besked. När han, som han själv skriver, "för att förströ sig krönte sitt litterära verk på 500 eller 600 volymer" — han vet tydligen inte bestämt hur många romaner han skrivit! — med att utgiva "Petit dictionnaire de cuisine", gjorde han stor heder åt morkullan. Och när han icke tror sig kunna komma med något eget, stöder han sig på auktoriteter. Jag gör så med.

Den store jägaren och icke mindre köksmästaren Éléazar Blaze har i några få rader sammanfattat ungefär allt, som bör sägas om den vidunderliga vadarefågeln: "Morkullan är ett ypperligt vilt, när hon är fet. Hon är sålunda bäst, så snart frosten inträtt. Man tar aldrig ur denna fågel. Mosar man sönder morkullorna i en mortel, erhåller man en utsökt färs, och placerar man ovanpå denna färs vingbenen av unga späckade rapphöns. når man upp till den kulinariska vetenskapens kulmen. Man bör icke äta morkullan nyskjuten,

då hon ännu icke hunnit utveckla hela sin arom och doft. Tillredd som ragu, förmäler sig hennes doft gärna med tryffelns. Uppträdd på spett med ett pansar av späck, måste hon ständigt övervakas av jägarens öga: en för mycket stekt morkulla är värdelös. Men en lagom stekt morkulla, som behållit en lätt rodnad i köttet, vilande på en rostad och smörsjuden vetebrödsskiva, är ett av de delikataste köttsycken, som en gentleman kan äta. Och är han dessutom förtänksam nog att fukta munsbiten med en fyllig bourgogne, kan han även smickra sig med att vara en lysande logiker."

Emellertid — hur mycket jag än med monsieur Éléazar håller på ourtagen spettstekt morkulla som det naturligaste och enklaste anrättningssättet, så får man inte vara dogmatisk och sätta krokben för goda variationer. Vad säges om *frikassé på morkulla?* I svenska öron klingar termen icke lockande. Man tänker på de ohyggliga mjölbemängda kalvfrikasséer, som inackorderingsställenas prästänkor stoppade i hungriga uppsalastudenter. Men om ordet frikassé skrämmer, så skriv gärna *Salmis de bécasses* på den meny, varmed ni retar den pliktförgätna ungdom, som valt bort franska i studenten. Och så börja vi.

Plocka, urtag och sved ett par morkullor. Stycka dem och tag vara på allt innanmätet utom krävan. Koka sönder i smör ett par hekto små tärningar av salt — men icke rökt — späck, spansk lök och schalottenlök. Gör en brun sås av smör och vetemjöl — försiktighet! — späd rikligen med god bourgogne, fyll i kastrullen späck- och lökbuljongen, nedlägg morkullestyckena tillsammans med en "bukett" (lagerblad, timjan, persilja etc.), två nejlikor, några vitlökar — svensken bör vara försiktig med denna krydda — åtta stycken krossade enbär, peppar och salt. Låt kastrullen koka en halvtimme.

Nu upplyftas morkullebitarna och hållas varma, varefter det övriga passeras. Fåglarnes innanmäten mosas sönder tillsammans med litet olivolja, det passerade avkoket tillsättes, och det hela blandas ordentligt. Sätt på frisk fyr, tills såsen fått en passande konsistens. Avsmaka och tillsätt de kryddor, som fattas. En aning strösocker är i mitt tycke icke oäven. Nu avskummas det feta, och såsen slås över morkullorna, som vila i het karott.

Som jag redan förut sagt — denna gång stödd på en vördnadsvärd auktoritet — är *bourgognens* djupa mättnad i de stora dryckeskuporna ett oeftergivligt villkor för morkull-

ätarens salighet. Hur mycket jag än värderar Gironde-druvans blåa blod, ja till och med de toskanska kullarnes rödlätta Chianti i dess *rätta* sammanhang, t. ex. till en potage eller en poularde — en djup klunk Romanée efter ett mellan visdomständerna sönderkrasat morkullehuvud förhåller sig till alla andra viner som en Bossuets oration över en död kardinal i Notre Damekatedralen till en enkel lantprästs rörande friluftsbetraktelse på kyrkogården, medan de röda höstlöven dansa över granriset . . .

BOUILLE-ABAISSE, DEN ÄKTA OCH DEN OÄKTA.

När den sydlandsresande skandinaven på gamla dagar sitter och reder ut och summerar ihop sina minneskonton, skall han till sin förvåning finna, att den största *andliga* behållningen av pilgrimsfärderna faller inom kulinarismens sfär. Allt annat avslöjar förr eller senare det krasst materialistiska syftet med resan, men gommens erinringar ha frigjorts från nyttosynpunkten och eteriserats. Jag talar naturligtvis hela tiden om de resenärer, för vilka ätandet och drickandet icke bara äro medel att skjuta fram den fysiologiska döden, utan ett självändamål, en skön konst: l'art de la gueule. Hur många madonnor, hur många Venusar med eller utan armar och fikonalöv har man icke stuvat in i sitt minne! För evigt — trodde man. Men åren gå, och så sitter man där och stirrar på ett tomt schema enligt Kants uppfattning: en oscillerande konturbild av en mångfald halvt utplånade enskilda åskådningar!

Ett schema kan man icke leva på andligen. Men även om man glömt att offra en silverslant i Trevi fontän och sålunda förverkat återkomstens dag, så stå minnena av mandomens bouilleabaisser vid Medelhavets stränder, andra kräsligheter att förtiga, plastiskt frigjorda från den skimrande guldgrunden och vederkvicka åldringen, när sköterskan skjuter fram rullstolen till chiffonjéklaffen och han med skälvande händer bläddrar i gulnade restaurangnotor från de arkadiska åren.

Det är ingen tillfällighet, att jag just kommer att framhäva den provençalska fisksoppan *bouille-abaisse*, ty hon är förvisso soppornas soppa och rätternas rätt, en drottning i kökets romerska rike och en kraftkälla av radiums outsinlighet. Stockholm har åtminstone *ett ställe*, som om fredagarne samlar en troende församling kring bouille-abaissens heta offerskålar: källaren Freden. Men även om jag är benägen att ge ett ganska högt betyg åt resultatet av detta — bortsett från den bolmande röken och den skallande akustiken — förträffliga traktörställes redliga bemödanden att översätta provençalskan till svenska, så äro alla slika försök dömda att misslyckas av brist på tillgång till de *äkta* ingredienserna, som endast finnas i Medelhavet.

Bouille-abaisse — enligt etymologien en buljong, som man "abaisserar", d. v. s. koncentrerar genom hopkokning — är som nämnt en dotter av det soliga Provence's lyckliga förmälning med det blåa Medelhavet, en soppa på allehanda fiskar och kräftdjur m. m. Dygden är att få fatt i en så stor *variation* av ingredienser som möjligt för att framskapa den förunderliga harmoniska samklang mellan smak- och doftsensationer, som man aldrig glömmer. Detta grundvillkor för naturligtvis med sig, att bouille-abaisse knappast är en rätt för den trängre familjekretsen, då det icke lönar sig att börja tänka på de förberedande laborationsövningarna, förrän man hopbragt ett minimummaterial av 5 à 6 kg. ur havets fauna. Bouille-abaissens godhet är också beroende av råvarornas absoluta *färskhet*, varför rätten är förbehållen de lyckliga människor, som tagit kusterna i besittning.

Men fastän den äkta bouille-abaissen endast kan beredas vid Medelhavet, så knäsätter den gastronomiska vetenskapen med stor välvilja tvenne goda varianter: den *atlantiska* och den *parisiska*. Innan jag framlägger hemligheten med tillredningen av denna fisksoppa, lyster mig att ställa den äkta bouille-abaissen som en spegel för läsarens ögon.

I Marseille finns det sålunda fiskrestauranger, som sätta en ära i att icke servera en bouille-abaisse, förrän köksbordet dignar under denna fauna: tre sorters *ål* (Anguilla, Conger vulgaris och Muræna Helena), två arter av rödfisksläktet Trigla, nämligen *gnodingen* eller *rödknoten* (Trigla lyra) och *knorrhanen* (Trigla pini); *marulk* (Lophius piscatorius), en mycket ful fisk; *guldbraxen* eller doraden, Afrodites egen fisk; *havsjunkern* eller *snultran* (Labrus julis); *havsabborren* (Labrax lupus), enligt Aristoteles den listigaste av alla fiskar; *vitling* och *piggvar; multe* (Mugil); *drakhuvudet* (Scorpæna scrofa), en simpliknande medelhavsfisk; *rödmullen* (Mullus barbatus), de romerske kejsarnes älsklingsfisk; *S:t Petersfisken* (Zeus faber), en taggfening med stor oval, svart fläck som märke efter apostelns fingrar; *fjärsing* (Trachinus draco) samt slutligen den fisk, som i Italien kallas *sargo* (Sargus Rondeletii), i tyska lexika benämnd Geissbrassen, "getbraxen". Till dessa 17 olika fiskarter komma fyra krustacéer, nämligen: *hummer, björnkräfta* (Scyllarus arctus), *stora krabbtaskan* och *langust* (Palinurus vulgaris).

Vid *atlantiska* havet måste man givetvis avstå från de fiskar, som endast finnas i Medelhavet, och söka ersätta dem med andra. Pro-

grammet upptar 11 arter, nämligen, utom de förut nämnda havsål, svart muræna, guldbraxen, knorrhane, rödmull, S:t Petersfisk och fjärsing, följande fyra nya: *slätvar*, *lyrtorsk* eller blanksej (Gadus pollachius), *makrill* och *bergsnultra* (Labrus maculatus). Men vad som brister på fisksidan kompletteras av den större rikedomen på krustacéer och mollusker, nämligen utom hummer, krabba och langust: *sjöspindeln* (Maja squinado), ett krabliknande kräftdjur; *blåmusslor*, *borrmusslan* och *venusmusslan* (Cytherea); *sjöborren*, varav skalet användes, *långstjärtkräftan* (Squilla mantis) och *räkan* samt slutligen diverse *märldjur* (Gammarus m. fl.).

I Paris måste bouille-abaissekonstnären utom havsålen, muraenan, guldbraxnen och knorrhanen medtaga: *slätvar*, *svarttorsk* (Gadus carbonarius), *sandflundra*, *rödspotta*, *vitling*, *makrill*, *sjötunga* och *piggvar*. De flesta av dessa äro tillgängliga åtminstone i Göteborg. Därtill komma hummer, krabbor, langust, räkor, blåmusslor, sjöborre och ett antal mollusker, inalles 19 arter.

Antag, att vi fått ihop så många arter som möjligt, framför allt de oundgängligen nödvändiga, som äro *ål*, *torsk*, *makrill*, *flundrearter* och *hummer*, så börja vi tillredningen av en *svensk*

bouille-abaisse. Rensa och putsa fiskarne, avlägsna gälar och fenor och stycka dem i lagom stora bitar. Samma procedur med kräftdjuren. Fördela dem på två fat, de *lösa* såsom torsk, vitling, flundra etc. på det ena och de *fasta* såsom ål, makrill och hummer m. fl. på det andra.

Nedlägg i en stor kastrull med kokande olja följande kryddor och kryddväxter: finskuren spansk lök — inemot ½ kg. till 5 kg. fisk och kräftdjur —, schalottenlök, några klyftor vitlök, två stycken skalade och urkärnade tomater i skivor, paprika, persilja, fänkål, timjan och lagerblad. Låt grönsakerna hastigt svälla upp och späd med mera olja och fiskbuljong. Ilägg nu först de fasta ingredienserna jämte ett par nejlikor och en bit citronskal, salta, peppra och låt alltsammans koka i fem minuter. Komplettera med de lösa råvarorna och håll grytan kokande i ytterligare fem minuter. Nu flyttas grytan från elden, fisk- och kräftdjursstyckena lyftas upp med hålslev, få *noga avrinna* och hållas varma för sig. Buljongen silas genom hårsil, smaksättes ytterligare med pulveriserad saffran, omkring 2 gram, hopkokas till en volym om två liter och avredes med söndermosad fisklever — ett hekto räcker.

I en soppskål nedläggas skivor av vitt bröd,

och den heta consommén slås däröver. I särskild karott serveras fisk- och kräftdjursstyckena, överpudrade med förvälld, finhackad persilja. Vill man skänka sin soppa en särskild parisisk prägel, använder man smör i stället för olja, utesluter paprika och saffran och avsmakar consommén med sauternes.

Slottstappad Château Haut-Brion i stora pokaler är indicerad. Men absolut *icke* s. k. fiskvin!

I VINSKÖRDETIDER.

När vi hyperboréer äntligen efter mycken möda och bekymmer kört in sista lasset med spannmål och hö i lider och loft och fatabursgolvet dignar under frukt och andra trädgårdsprodukter, då börjar i sydliga lyckligare länder den förnämsta inhöstningen: vinskörden. *La vendange* i Frankrike, *la vendemmia* i Italien — det är årets stora lyckoveckor, vilka, sedan det tunga arbetet på vinjerna och vid vinpressarne är över, krönas av jublande folkfester med sång och dans och en översvämning av färskt vin, som gör ingen rusig och plump, men sprider en mild glädje över allt och alla.

Men så är vinet också en behovsartikel, en verklig nödvändighetsvara för de vinproducerande ländernas befolkning. Icke bara så, att det lätta lantvinet som måltids- och läskedryck ersätter våra numera utmärglade maltdrycker och vår grova sprit, utan vinet ingår nästan i all matlagning, såväl i den finare som den enklare. Man kokar ju vissa fiskslag, t. ex. karp, i vin.

Vinet ingår som en ovillkorlig tillsats vid kokningen av soppor, det användes som krydda

för att sätta en sista piff på stuvningar och raguer och stimulerar det otal av kardinalsåser, som alltid finnas till reds såväl i den aristokratiske köksmästarens laboratorium som i bondhustruns skafferi.

I enlighet med sin natur skänker vinet den definitiva karaktären åt en rätts doft och smak. Därför måste man mycket noga *dosera* vintillsatsen efter vinets art och styrka, och vara förtrogen med dess användning i just de anrättningar, där dess bouquet är nödvändig för att ge den sista dallrande timbren åt det kulinariska ackordet.

Emellertid lönar det sig icke att söka denna bouquet, vinets doftande själ och markens blomma, vare sig i nyfödda viner eller ännu mindre i dem, som förfalskats och förskurits av samvetslösa mellanhänder. Ty den höga kvaliteten är, som man vet, ett resultat av årens tysta och mystiska gärning i de järnbandade ekfaten.

I köket får vinet otaliga tillfällen att utveckla sin latenta energi. Är det *vitt*, döper det aladåben, behärskar vågorna i den *court-bouillon*, vari fisken sänkes, och avgör smaken på den mustiga kraftbuljong — *mirepoix* — som av den förtänksamma husmodern fylles på krus och förseglas. Det *röda* vinet är ett ka-

rakteristiskon för alla de anrättningar, som ståta med suffixet "à la bourguignonne" på menyerna. Det spelar den viktiga rollen av bindemedel i de köksmästarskapelser, som nämnas "à la génevoise" och "à la bordelaise" och målar i ljus genomskinlig lila de förlorade ägg, som pryda vårt frukostbord. Den bernstensfärgade *madeiran* och *sherryn* åter fixera såserna med sin arom eller sätta det sista inseglet på potagerna. Och till sist slocknar vinets stormiga tonskala i fredliga, ljusdallrande geléer eller lägger sig till ro kring gåsleverns kostliga kulinariska smycke.

Detta är ju endast några antydningar om vinets värde som framkallare och förstärkare av de aromer, som naturen skänker oss gratis. Och det är nödvändigtvis ett lätt fladder över det franska kökets oförytterliga domäner. Ty när man tänker på det borgerliga svenska köket med dess outrotliga kärlek till mjöl- och mjölkstuvningar, vällingliknande soppor, smördrypande fiskrätter och feta såser, blir man vemodig och det rycker i de flyttfågelsvingar, som vi litet var gå och bära på i hemlighet under vardagshamnen. Om man toge sig före att räkna upp de rätter, som enligt våra svenska kokböcker kräva vintillsats, skulle bestämt fingrarna räcka till.

Som primus kommer *laken*, vilken ovillkorligen måste stuvas i vitt vin och överpudras med rivebröd — för gräddstuvad lake, som våra restaurangmatsedlar icke akta för rov att låta schavottera, bevare oss alla goda makter! Den utomordentliga anrättning av oxens innanlår, som bär det internationella namnet *boeuf à la mode*, vilket ungefär motsvarar vår slottsstek, kräver, som varje husmor vet, ett gott glas chablis jämte druvkonjak i grytan för att riktigt lyckas. *Hotchpotchsoppan* är icke vad den är, utan att "arroseras" med en eller annan matsked torr sherry, och den, som vet vad hans frid tillhörer, försummar icke att förädla *kräftsoppan* med ett duktigt glas madeira. I finare herrskapskök, där den allsmäktiga kokerskan, när allt kommer till allt, lyfter en lektorslön, vet man också, att det är ett helgerån att koka Bayonneskinkan på bondmanér i vatten i stället för att döpa henne i blödande burgunder — allt annat att förtiga.

Det är i alla fall en torftig registrering, lantliga nordiska låtar för rörflöjt, jämförda med den orgelsymfoni för fullt verk, som brusar oss till mötes från sydligare jaktrevir. Emellertid — även i de fall, då den svenska kokfrun eller gentlemankocken begagnar sig av druvans must som krydda eller stimulus i sina skapelser, så

blir resultatet ofta nog icke det avsedda. Detta beror på den kapitala villfarelsen, att vilket vin som helst är gott nog för köket. Man köper s. k. franskt vin för en spottstyver, icke aktande på, att den fruktansvärda vinfördärvaren *Mycoderma vini* ofta fulbordat sitt värv och förvandlat druvmusten till vrinsur ättika. Det vittnar icke blott om dålig smak, utan om brist på ekonomiskt sinne att till köksregionerna förvisa tvivelaktiga, fräna eller duvna vinsorter. Den, som någon gång försökt sig på att inne vid bordet slå ett stort glas "spritzig" mosel i soppskålen med vanlig ärtpuré, förstår vad jag menar.

Naturligtvis faller det ingen oenofil in att för kökets behov plocka fram en slottstappning från det allra heligaste bakom källarens fasciner. Men det måste inskärpas, att det vin, vars latenta närvaro i en hel rad anrättningar är en bjudande nödvändighet, är äkta i smaken, av ärbar bouquet och är pressat ur druvor, som i rätt nedstigande led härstamma från de vinstockar, som infördes i Gallien av den romerske kejsaren Probus' soldater.

För att avgöra detta delikata spörsmål kräves, om man får tro Grimod de la Reynière, icke blott en kysk gom, utan att kocken är väl — laxerad.



TILL GÅSENS FÖRÄDLING.

Om ett borgerligt kyrkomöte — som väl snart blir en verklighet, sedan vi fått borgerligt dop, borgerlig vigsel och begravning — i brist på arbetsuppgifter toge sig före att stabilirera det något oroliga kyrkoåret, skulle jag vilja innesluta en bön, att hänsyn därvid tages till gommens martyrer och segrare. Varför skulle icke kyrkoåret kunna *exakt* sammanfalla med det kulinariska, då de båda kalenderåren redan nu äro nästan kongruenta? Hur som helst så betecknar november det gastronomiska årets morgonrodnad, och den själaringning över de döde, som inleder månaden, är icke blott riktad bakåt mot erinringen och saknaden, utan den betecknar en högtidlig invigning av vad

som komma skall, ett årsslut och ett nyår på samma gång.

I november har allt det, som hela året konvergerat mot, nått sin fulla mognad och trygga ro. Skördetidens feber är stillnad, vinet sover sig till doftig styrka bakom ekspant och fasciner, jakthornens kopparklanger förkunna från skogarnes djup, att fasanerna äro inringade, karpen fetmar i dammen, ostron och hummer ha uppnått sitt optimum, och på bakgården vaggar gåsen nästan majestätiskt på gumpen, som om hon vore medveten om, att hennes styrka sitter i ”prästnäsan”.

Gåsen ja — nu äro vi där igen, vare sig vi vilja eller icke. Eljest är det ett faktum, att hennes kulinariska gloria alltmer förbleknar, åtminstone i smakens kejsardöme. Hör bara vad en av den moderna kokkonstens stormästare Philéas Gilbert säger om gåsen. ”Förr brukade på S:t Martins dag stekspetten flamma för att ta emot dessa bakgårdens simfotade lamellirostres. I dag är det icke till ära för S:t Martin utan för S:t Crépin — de italienska helgonen bröderna Crispinus äro skomakarnes skyddspatroner — som den ångande gåsen tronsättes på matborden i familjerna. Den fågel, vars anfäder räddade Capitolium och som fordom figurerade vid det antika Roms stora

folkfester, har för all världens skomakare blivit 'fasan à la bondvischan' (franskan har 'à l'angoumoise', d. v. s. på Angoulème-manér). Gåsen har spelat ut sin ärofulla roll — storhet och förfall! Efter att ha uppträtt vid de stora gästabuden som symbol för rikedom och välmåga, efter att ha krävt tre sidors utrymme i Karl den stores berömda kapitularier, betraktas gåsen icke längre som annat än en ofrälse och borgerlig rätt, obevekligen bannlyst från bord, som äro värda att tala om."

Det är en hård dom, men det ligger något i den. Själv har jag från denna kateder yppat kätterska meningar icke så mycket i fråga om gåsen själv, som när det gäller det svenska, enkannerligen skånska begåendet av gåsablotet — åsikter, som fått instämmanden till och med från sydsvenskt håll. Jag har velat lätta på den otroligt tunga gåsdieten och till den ändan föreslagit varianter i tillredningssättet, vilka närma tamgåsen till den ädlare stamsläktingen ankan, ja till kalkonen. Det är betecknande, att samme Gilbert, som är så skeptisk mot bondgåsen, framlägger flera lysande program för det flottiga kreaturets förädling. Det recept, jag här nedan meddelar för att rädda gåsens ära, är icke komponerat av Gilbert, men det förråder sin franska börd genom att vältra sig

i färsk tryffel, utan hänsyn till kostnaden. Till de borgerliga ätarnes fägnad kan jag emellertid meddela, att gåsen blir nästan lika god, om tryffeln uteslutes. Men så här ter sig det eftersträvansvärda idealet.

Putsa med borste och skala ett halvt kilo perigordtryffel. Koka svampen i madeira och tag vara såväl på det vin, vari den kokts, som på avfallet vid skalningen. Stick in under gåsens skinn små tryffelspån. Bearbeta gåslevern med tryffelavfallet och marinera den ett dygn i den madeira, vari tryffeln kokats. Arbeta ihop till en färs gåslevern, madeiran från marinaden, återstoden av tryffeln, en liter stekta kastanjer, salt och peppar. Fyll gåsen med färsen och stek den på spett under noga aktgivande på att den icke brännes.

Under stekningen gör man i ordning garnityret, som består av osockrad *renettpuré*. Skala renetterna, skär dem i bitar och lägg dem i en kastrull tillsammans med smör. Låt alltsammans smälta ihop under lock. Passera massan genom sikt, sätt den ånyo på elden och vispa den, medan ytterligare tillsättes smör, fördelat i små flockar. Gåsen serveras för sig på fat, den väl skummade såsen i såsskål och renettpurén i grönsaksskål.

Denna metod att med fyllningen så mycket

som möjligt neutralisera den ”flottiga rök” — sankte Fredmans vältaliga uttryck —, som gåsen har en sådan benägenhet att utveckla, och med den utsökta renettpurén distrahera gästernas självupptagenhet och blodiga offertankar, är i hög grad ägnad att återupprätta gåsens anseende och hennes värdighet att smältas av uppsvenska magar.

För övrigt håller jag fortfarande styvt på gravesdistriktets viner i *detta* sammanhang.

EN HJÄRTVÄRMARE I NOVEMBER: LÖKSOPPA.

När vinterkylan knäpper i knutarna och frosten ciselerar en spröd skog av alger och ormbunkar på rutorna, då drar sig sydlänningen tillbaka *au coin du feu* och äter varma *soppor*.

Vad gör svensken? Han gör upp en artificiell brasa av eldvatten, ett dussin salta saker och kött, kött, kött. Helt schematiskt skulle man kunna säga, att det svenska köket endast känner till tre soppor: köttsoppa som avkok på pepparrotsköttet, vitkål och ärter med fläsk — inackorderingssoppan på sagogryn, torkade äpplen och sviskon såsom ovärdig en människas gom, vill jag inte ens tala om.

Men i södern? Hur många gånger har jag icke sett ämbetsmän, militärer och pennans folk — naturligtvis infödingar — mitt på dagen komma in på en romersk rosticceria och beställa en *marmita*, en pot-au-feu på märg, lök, grönsaker och olja, och avsluta måltiden

med en ostklyfta, en fenkålsrot eller en klase torkade druvor ("uva passa")! Överallt i dessa luftstreck — och det gäller framför allt den fattigare befolkningen — är soppskålen måltidens centrum och dess innehåll ofta den enda rätten. Där skiljer man också strängt icke blott på feta och magra soppor, utan på *våta* och *torra*.

Om vi, medan nordanvinden kommer matsalsfönstren att bågna och stockvedsbrasan flammar i den öppna spisen, skulle i tankarne flyga över alperna till soppornas hemland i det soliga Provence eller den fruktsamma Arnodalen och hämta upp några lärdomar.

I svenska kokböcker brukar man — för skams skull, tyckes det — upptaga en eller flera varianter av släktet löksoppa. Namnet klingar ju inte vidare festligt eller fantasieggande, men ett faktum är, att en löksoppa, som icke slaviskt följer ett givet recept, utan lämnar spelrum för kockens uppfinningsförmåga, hör till bordets delicer. Jag vill här nedan lämna en grundformel till en *torr löksoppa* som ett tema att varieras av den, som har kulinarisk skaparkraft och den kärlek, utan vilken all matredning är en tråkig och resultatlös möda.

Skär vitt bröd, som befriats från skorpan,

i skivor om en centimeters tjocklek. Rosta dem och bred på dem ett tjockt lager färskt smör. Pulverisera äkta emmenthalerost och beströ smörgåsarna därmed rikligen, så att smöret och den rivna osten tillsammans bilda ett centimetertjockt lager — dubbelt så mycket ost som smör.

Medelstora spanska lökar, lika många som antalet bordsgäster, skäras i tunna skivor, som kokas i smör, tills de blivit mjuka och svällande. På bottnen av en hög eldfast gryta utbredes ett lager av de på ovan angivna sätt preparerade smörgåsarna. De täckas med en tredjedel av den brynta lökpurén. Så följer ett nytt lager av smörgåsar med den andra tredjedelen av löken som täcke. Det tredje lagret av smörgåsar döljes med en bädd av urkärnade, i skivor skurna tomater, varefter påfyllningen avslutas med ett fjärde ostsmörgåslager, som krönes med den sista tredjedelen av löken samt tomater. Det hela täckes med riven emmenthaler. Grytan får icke fyllas mer än till en tredjedel av sin höjd, så att brödet har gott utrymme att svälla, utan att det översta osttäcket genombrytes.

Tag nu en stor glastratt och sänk utefter grytans vägg ned pipen, så att den når botten. Fyll på *underifrån* kokande saltat vatten, tills

det når upp till osttäcket, utan att genomdränka det. Sätt grytan *utan lock* direkt på elden. Låt henne småsjuda en halvtimme, avsmaka och salta, om det behövs. Lyft upp grytan och skjut den in i ugnen, där kokningen fortsättes ännu en timme. Allteftersom vattnet går upp i ånga, ersättes det med nytt, fortfarande underifrån och med stor försiktighet genom tratten.

Soppan är färdig, när osttäcket är gratinerat och har antagit en guldbrun färg som en frasig bakelse, då det inre bör vara smidigt och hopsmultet, så att det är omöjligt att se skillnaden på ost och lök. Till varje gäst serveras ett stycke av den gratinerade ytterskorpan samt naturligtvis även av "innanmätet", som vid det här laget bör vara tjockt, men dock flytande.

En läcker variation av detta tema erhålles på följande sätt. Förväll i stekflottyr 80 gram finskuren spansk lök i tjugu minuter. Överpudra med litet socker och fortsätt kokningen, tills löken tagit färg, dock utan att brännas. Häll av den överblivna flottyren och späd med 1 1/2 liter vatten. Detta kokas i tio minuter.

Garnera en soppkokare med tillskurna veteskivor om en cm:s tjocklek, täck varje skiva med en likastor skiva Gruyèreost och upprepa proceduren tills allt brödet — omkring 2 hekto

— nedlagts. Fyll på lökbuljongen och placera på brödskivorna, allteftersom de flyta upp till ytan, små smörflockar. Flytta soppkokaren från elden och ställ den i ugnen, tills ytan är gratinerad.

EN KUNGAMIDDAG I EFTERTANKENS LJUS.

Det är faktiskt, åtminstone för ett i hög grad okrönt huvud, betydligt roligare att äta en kunglig galamiddag efteråt — i tankarne eller i hemmet. Ståten, talen, musiken, den högtidliga uppstramningen o. s. v. äro icke för den verklige finsmakaren. Om det är sant, vad ett entusiastiskt pennskaft, som intervjuat prinsessan Astrids f. d. husmodersföreståndarinna, skrivit i dessa entusiastiska tider, så är den blivande drottningen av Belgien en riktig kokkonstnärinna, särskilt framstående i den svåraste av alla ”cuisiniära” konster: att smaka av såser. Därför tror jag, att den lilla söta, plirögda sessan, när hon kommer till sitt nya fädernesland, en vacker dag smyger sig ut i det furstliga köket och lagar igenom de 8 rätter, som åtos till hennes och hennes svärföräldrars ära på Stockholms slott den 2 november 1926. Om jag skulle gå henne i förväg för mina läsares räkning? Den ståtliga, men dock enkla menyen tedde sig så här:

Tortue claire aux paillettes
Turbot soufflé Régence
Selle de renne à la Cumberland
Aiguillettes de poularde Lamberty, salade mimosa
Fonds d'artichauts Lucullus
Soufflé glacé aux violettes
Corbeille de fruits
Dessert

Tortue claire, klar äkta sköldpaddsoppa, den kungligaste och dyrbaraste av alla soppor, kan jag ge mig dispens från att beskriva. Den upptages i alla större kokböcker som det är något med, och särskilt har Sankte Hagdahl ägnat den en kärleksfull analys, De "pailletter", som serverades därtill, åstadkommas genom att i flottyr koka potatisstrimlor, finskurna som halmstrån (paille).

Turbot soufflé, piggvarssufflén, som kommer därnäst, kan en händig kokkonstnär framälska, om han lyckas skaffa sig följande pinfärska ingredienser: en piggvar om minst 1 kg., helst mera, en liten gädda, en vitling, två dussin franska musslor, tolv kräftor, fiskbuljong, ett hekto fina champinjoner, ägg, smör, tjock grädde, gott vitt vin samt diverse kryddväxter.

Putsa piggvaren och klyv den, dock icke

helt igenom, från buksidan längs med ryggraden, som avlägsnas försiktigt, utan att skada fileterna. Avhugg huvudet på gäddan och vitlingen och tag ut ryggbenet. "Avskrapet" såväl på dessa fiskar som på piggvaren läggas åt sidan för vidare bruk. Köttet av gäddan och vitlingen söndermosas i mortel. Gör en smidig färs av fiskköttet, uppblandat med grädde, två piskade ägg, vitor, fyra äggulor, salt, peppar, helt litet muskot och kajennpeppar. Fyll piggvaren med denna färs.

Koka var för sig ett hekto små potatisar, kräftorna och musslorna i vitt vin. Passera mussleavkoket och håll det i beredskap. Putsa champinjonerna, passera dem genom citronsaft och låt dem koka i smör. Håll alla nyss nämnda kokta ingredienser varma. Slå tillsammans fiskbuljongen — $^1/_4$ kilo — lika mycket vitt vin, musslespadet och koka däri fiskavfallet, d. v. s. huvudena och benen.

Nedlägg piggvaren i ett djupt fat tillsammans med drygt ett hekto smör, häll däröver den nyss omtalade kombinerade buljongen och låt fisken koka i ugn i 25 minuter under upprepad påspädning med buljongen. Servera fisken på samma fat, vari den kokts och garnera med musslorna, kräftorna, potatisarna och champinjonerna. Härtill serveras en sauce hol-

landaise — se kokböckerna! — som färgats grön med källkrasse, spenat och dragon.

Selle de renne eller rensadel är en rätt, som icke finnes i franskt kök, men tillredningen torde icke skilja sig mycket från den behandling, som rådjurssadeln undergår. Rensadeln späckas rikligen och marineras i 24 timmar i vitt vin och vinäger, vari nedlagts kluvna morötter, blekselleristjälk, timjan och lagerblad. Tre dryga matskedar olja äro även oundgängliga i marinaden. När sadeln upptagits och fått avrinna, placeras den i en djup långpanna ovanpå de ur marinaden upptagna kryddörterna. Rikligt med smält smör gjutes över köttet, och hela ekipaget skjutes in i ugnen. Smörbegjutningen upprepas under den halvtimme, som minst kräves för en lagom stekning av rensadeln, vilken serveras rykande het på bordet.

Hur den vid kungataffeln serverade varianten à la Cumberland ter sig, har jag icke lyckats utforska. Antagligen hänger det hela på avsmakningen av såsen. Själv föredrar jag själva köttsaften à la rostbiff samt kastanjepuré som garnityr.

Den *poularde à la Lamberty*, varmed det svenska kungahuset regalerade det belgiska, synes vara en ny création, som med säkerhet

ännu icke kodifierats av den gastronomiska vetenskapen. Passons!

Kronärtskocksbottnarne à la Lucullus, som utgjorde den kungliga grönrätten den 2 november, går heller icke av för hackor. Ärtskockorna kokas, så att bottnarne kunna lösgöras och putsas. Sedan de kallnat, överslås de med till hälften kallnad "vit sås" — se kokböckerna! — som kokats tjock och förstärkts med ett glas madeira, några skedar tryffelavkok och uppblandats med omkring 100 gram tryffelpuré, beräknad för två dussin kronärtskocksbottnar. De sålunda i såsen så att säga inbakade bottnarna värmas upp utan att såsen får komma i kokning.

De övriga vid den kungliga taffeln förekommande rätterna: glacésufflé med kanderade violer, fruktkorg och patisserier tarva ingen kommentar.

DAGEN EFTER — BRÖLLOPSMIDDAGEN.

Bröllopshögtidligheterna vid den svenska prinsessans och den belgiske kronprinsens förmälning äro, när detta läses, för länge sedan ett vackert minne. Men i skrivande stund sitter jag nästan bokstavligen med mycken och god mat ända upp i näsan. Matsedlarne från festbanketterna ha offentliggjorts och vållat mig oro i själen. Det är ingen räv- och rönnbärsfilosofi, när jag säger, att jag är glad över att jag är en av dem, som "får inte vara me', när som någonting ska ske". En utsökt middag skall intagas högst på tu man hand i en intim matsal utan fruntimmer med eller utan diadem, utan släp och kraschaner och naturligtvis utan musik samt med möjligheten av en jazz på en massa milljoner ljusårs avstånd. Men det kan vara roligt att meditera en stund över vad höga herrskaper fått sig till livs i en festlig stund och följa dem i spåren i sitt eget hemtrevliga kök. Och det är just vad jag ämnar göra.

Programmet för den stora bröllopsmiddagen i Vita havet den 4 november 1926 hade följande utseende:

Bisque de homard
Médaillon de turbot Vatel
Suprême de perdreau d'Albuféra
Punch romaine
Jambon de Prague à la Strassbourgeoise
Petits pois de Nice
Parfait Madeleine
Croquembouche
Fruits de saison
Dessert.

Jag skall i det följande belysa några av dessa rätter, som inträngt i mitt kulinariska medvetande eller av mig prövats.

Först ha vi alltså *bisque de homard* eller hummersoppa. En äkta bisque blir visserligen vida bättre på kräftor, men det kanske har varit svårt med anskaffningen av ett tillräckligt stort antal så här års. Jag räknar här med en soppa för åtta personer, varvid man bör hålla lika många små humrar i beredskap. Fräs upp i tre hekto väl mättat, högrött kräftsmör — kan köpas på konservburk — halva vikten vetemjöl, späd med två liter fågelbuljong, ned-

lägg en medelstor kyckling, 1/2 kilo kalvlägg och låt grytan komma i kokning. Nedlägg nu det vita av två purjolökar, det röda av två morötter, helt litet palsternacka och selleri och låt grytan fortsätta kokningen i två timmar.

Tag nu upp kycklingen, urbena, flå den och mosa sönder den i mortel allt under inarbetande i köttet av ett hekto smör i små flockar samt lika mycket grädde. Kycklingsfärsen passeras, likaså grytinnehållet, varefter allt blandas tillsammans och får ett uppkok. Nu ilägges hälften av hummerstjärtarne, sedan de passerats, och andra hälften hela eller sönderskurna, varefter i potagen nedvispas tre äggulor. Soppan serveras med hummerryggsköldarna i, en för varje gäst. Skalen ha dessförinnan fyllts med en färs, beredd av gädda, tryffel och grädde.

Om de kungliga bröllapsgästerna fägnades men en sådan bisque på hummer, är jag verkligen avundsjuk. På Stockholms restauranger får man den aldrig och knappast i hemmen heller.

Fiskrätten på den kungliga bröllopsmiddagen, en *piggvar à la Vatel*, kan jag tyvärr icke yttra mig om. Men jag är övertygad om, att den var kunglig, då dess namn var fästat vid

ett av kokkonstens ädlaste. Det var Vatel, kökschef hos den store Condé, som genomborrade sig med sin värja, då saltsjöfisken icke anlände i tid för den diner, som segraren vid Rocroi samma dag skulle giva för Ludvig XIV. Vatel kände sig vanärad endast vid tanken att nödgas servera en middag utan fisk. Strax efter det uppseendeväckande självmordet anlände den försenade fisken, men då utandades den stolte gastrologen sin sista suck. Ack, att alla *usla* kokmadamer och restaurangkockar hade en sådan stolthet!

Den kungliga *rapphöna*, som vid bröllopstaffeln fästs vid det underligt klingande namnet Albuféra, var förmodligen en variant av poularde Albuféra, vilken som fyllning kräver tryffel och gåslever och en garnering av tuppkammar, s. k. tuppnjurar (egentligen tupptestiklar), tryffel och champinjoner. Jag kan icke undertrycka en suck av vemod över att slik kräslighet serverades på lilla sessans jubeldag. Ja, förstå mig rätt — vid officiella middagar brukar man icke ha sinne för gurmandisens suprêmer.

Och så det konstiga namnet, som icke så sällan figurerar vid fågelrätter? Ja, Albuféra är ett sjö- och träskområde i södra Spanien strax söder om Valencia. En av Napoleons

generaler, marskalk Suchet, slog 1811 engelsmännen under general Blake vid Sagunto och tvang följande år Valencia att kapitulera. Till belöning fick han titeln hertig av Albuféra. Det finns flera av Napoleons finsmakande generaler — Napoleon själv var samojed i fråga om mat — som fått sina namn förknippade med franska maträttsnamn.

Jag förmodar, att kavaljererna vid den höga taffeln underhöllo sina bordsdamer med dessa intressanta kulturhistoriska rön . . .

Vid bättre middagar brukar ofta mellan entréerna och steken serveras något, som kallas punch romaine, så även här. Den kan lättast beskrivas som en flytande glace utan grädde, men med apelsin- och citronsaft, citronskal, s. k. meringa (en italiensk bakelse av äggvita), vatten och rom, vilka ingredienser omskakas med lämpliga kvantiteter finkrossad is i en barshaker. Varför man börjat införa denna alltför närande läskedryck omedelbart före middagens tyngsta rätt, har jag svårt att förstå. En finsmakare gör det naturligtvis aldrig.

Och härmed ger jag mig dispens från vidare analyser. Pragskinka, kokt i en röd slottstappning och serverad med gåslever, är som en dikt av Shelley. Men låt oss för Guds skull inte bena sönder den mest serafiska lyrik, så

som vi tvungos att göra i skolan. Och ärterna från Nizza och desserternas rad med le Croquembouche, bröllopskrokanen, som middagens höjdpunkt och bordets ära tala för sig själva.

FÖR GÅSATIDEN: ANKA.

När gåstiden nalkades, frågade mig en skåning:

"Hur skall du fira Mårtens gås?"

Jag svarade ögonblickligen:

"Med *anka*."

Det kan icke ett ögonblick sättas under diskussion, vilken av dessa båda lamellirostres, som är den bästa ur finsmakarsynpunkt, och jag har ofta från denna talartribun uttalat hädiska meningar om den heliga gåsen. Enkannerligen gåsen stekt — eller rättare halvbränd — på svenskt bondmanér med en fyllning av äpplen och sviskon, som, genomdränkta med fett, sedan ätas till den flottiga gåsen. Hu! Annat är att färsera gåsen med i madeira kokt tryffel, fågelns egen lever, marinerad i madeira, och kastanjer, såsom jag förut beskrivit.

Men anka, en ung fet Rouen-anka på högst 2½ kg., antingen helt enkelt stekt på spett på rouenmanér eller omsorgsfullare preparerad — ja, den fågeln är nästan fasanens och

morkullans vederlike. Låt oss utvälja ett av sätten!

Sedan ankan slaktats genom strypning — *icke* nackande eller stickande — för att blodet skall intränga i vävnaderna och skänka köttet en alldeles särskild "saveur", urtages, putsas och uppsättes hon på vanligt sätt. Passera genom hårsil eller finhacka tre anklevrar. I brist härpå duga vanliga hönslevrar. Inarbeta i levermassan ett hekto rivet späck, två små finhackade schalottenlökar, en duktig nypa salt, litet vitpeppar, en aning "blandade kryddor" och en stråle vinkonjak. Levern av den anka, som skall stekas, reserveras för såsberedningen. (Med "épices composées", blandade kryddor, som alltid böra finnas till hands i köket, menar fransmannen en blandnig av följande pulveriserade kryddor och kryddväxter: lagerblad, timjan, muskotblomma, kanel, nejlika, muskotnöt, spansk peppar, vitpeppar (hel). rosmarin och basilikört, lika delar av alla kryddorna utom av nejlikarna och muskotnöten, av vilka dubbelt så mycket tages.)

Stoppa in färsen i ankan, sy igen och stek fågeln på spett framför livlig eld eller i het ugn *högst* en halv timme, men hellre mindre än mer. (En urtagen Rouen-anka bör väga 1 1/2 kg.). Nu frånskiljas låren och stekas särskilt

på galler. Köttet skäres i fina strimlor — "aiguilletter", som termen lyder — och ordnas på ett avlångt stekfat, som hålles varmt ovanpå ugnen.

Bryt sönder det plundrade fågelskrovet och pressa det kraftigt över en kastrull, där saften blandas med två glas champagnekonjak och innehållet i dryppannan under spettet eller i långpannan i ugnen. De enklaste är naturligtvis att slå denna sås efter ett hastigt uppkok över den på fatet styckade ankan med de båda kluvna låren i vardera ändan av fatet. Men önskar man sätta en särskild rouenprägel på anrättningen, förfares på följande sätt.

Häll i en kastrull två deciliter mycket gott rött vin, tillsätt en halv matsked finhackad schalottenlök, en kvist timjan och ett par flingor lagerblad. Hopkoka vinet till två tredjedelar, tillsätt 2½ deciliter av den halvt kallnade anksåsen och låt blandningen koka ett par minuter. Flytta nu kastrullen från elden och nedrör i såsen den finhackade eller passerade anklevern. Såsens egen värme är tillräcklig för att koka levern, som icke får sättas över elden, sedan den väl kommit i kastrullen. Passera såsen genom hårsil, komplettera den med smält smör och med den ur skrovet urpressade saften och slå alltsammans över serveringsfatet.

En svensk gås, lagad på vanligt svenskt manér, är icke värdig att kyssa foten på en sålunda — jag skulle vilja säga "diktad" anka. Hon är ett sannskyldigt féeri, och skulle pryda ett de eviga gudarnas lectisternium . . .

OXSVANS.

En kulinariskt intresserad herre, som i många år ätit den förträffliga oxsvansragoûten i Kahns bierstube, skriver till mig ett brev, fullt av bekymmer över hur svårt det är här i sinnevärlden att närma sig idealet. Han har efter de "sparsamma upplysningar han lyckats erhålla på stället i fråga" försökt laga oxsvansragoût à la Kahn, men ständigt misslyckats. Nu är hans bevekande bön till mig att hjälpa honom ur hans vånda.

Jag känner ansvaret mycket tungt, ty det är naturligtvis lika omöjligt för mig som för supplikanten att lyfta på den slöja, som döljer Kahns ragoûthemligheter, i samma mån som det icke torde vara någon dödlig förunnat att lösa den kahnska gurkans ekvation. Det ligger för resten något gammaldags storstilat i detta de gamla goda traktörställenas ruvande över sina specialrecept som draken över skatten. Hr Bratts "sanerade" institutioner torde aldrig plågas av slika aspirationer.

Men om jag alltså icke kan utlova en oxsvansragoût à la Kahn, kan jag åberopa mig på ett i världslitteraturen vittfrejdat namn: Alexander Dumas père, den vidunderlige romanförfattaren och det icke mindre vidunderlika matvraket. I det följande bygger jag huvudsakligen på hans recept med de modifikationer, som betingas av svensk smak.

Det viktigaste för skapandet av en oxsvansrätt är den utomordentligt nogranna *sköljningen* i friskt strömmande vatten för att avlägsna all tillstymmelse till blod ur köttfibrerna. Två timmar erfordras minst i ett gammaldags, emaljerat durkslag under ständigt spolande vattenledning, naturligtvis sedan oxsvansen styckats i lika stora bitar.

Sedan denna akt är avslutad, förvällas svansbitarne 7 à 8 minuter och putsas. Kläd en gryta i botten med skivor av fett kött — enligt min smak med fläsksvålar. Ordna över denna bädd de väl avtorkade svansbitarne, som täckas med späda morötter, spansk lök samt en "bukett", vari ingår en klyfta vitlök, timjan, basilikört och ett par tre nejlikor. Fukta grytinnehållet med buljong och ett litet glas madeira, täck med späckskivor och låt grytan koka över sakta eld, tills köttet vid tryckning med fingrarne kännes lossnat från benen. Härtill ford-

ras, om oxsvansen håller en vikt av minst $1^{1}/_{2}$ kilo, en tid av ungefär tre timmar.

Sedan kokningen avslutats, serveras de väl avrunna svansbitarne i djup karott, täckta av grönsaksragoûten.

I Frankrike serveras nästan aldrig oxsvans utan vad man kallar chipolatagarnityr. Chipolata eller *cipolata* (av cipolla = lök). som det heter på hemlandets språk, italienska, är en tämligen starkt lökmättad korv, som användes i en hel massa kombinationer à la chipolata.

Jag har lust att lära ut den av mig mångfaldigt prövade metoden. Hopvispa i en gryta lika delar skirat smör och mjöl. Låt blandningen under ständig vispning koka över *mycket sakta* eld, tills den antagit en djupt brun färg. Späd med ungefär 5 deciliter buljong, två skedar koncentrerad tomatpuré och ilägg en "bukett". Låt det hela koka drygt en halv timme under ständigt "plundrande" av såsen. Skala och befria från det bruna höljet ett dussin förvällda kastanjer och nedrör dem tillsammans med en bit förvällt selleri i blandningen. Tillsätt undan för undan glacerade morötter, magert späck (utan svål), ett dussin små schalottenlökar, ett dussin små chipolatakorvar samt en lämplig mängd champinjoner. Mosa sönder massan och passera den genom hårsil, natur-

ligtvis efter vederbörlig sönderkokning, och slå denna förnämliga tjocka sås över oxsvansarne.

Om detta icke är à la Kahn, så är det tusen gånger mera förfinat.

RIPA OCH MORKULLA.

Hösten är utan tvivel finsmakarens gyllene tid. Då kommer äntligen, allteftersom jaktstadgan gör dem fågelfria, alla dessa fjädrade kräsligheter, som flaxa i skogarne, krypa över ljungmarkerna och leta efter korn på de avmejade åkrarne. Det är det underbara i naturens hushållning, att just som vi hunnit tröttna på gödkalvstekar, oxfileter och all tamfågel, så fylles visthusboden undan för undan med rapphöns, tjäder och orre, järpe och skogsduvor, ripor och morkullor o. s. v. Den kulinariska fantasien, som en längre tid malt tomning av brist på värdiga objekt, tar luft under vingarne och flyger till det landet Gurmandisiens yttersta gräns och återkommer likt arkens duva med ett friskt oliveblad i näbben. Låt oss elda upp en stockvedsbrasa i den öppna spisen, draga upp urverket till det självroterande spettet och prisa Skaparen i hans dråpliga verk!

Just nu komma de infrusna *snöriporna* norrifrån, och har man ögonen med sig, kan man även få några feta gynnare till *moripor* från

Västergötlands och Hallands ljunghedar i torgkassen. Har man tillfälle att välja, så är det icke fråga om annat, än att den av Oscar Dickson på sin tid inplanterade skotska moripan med spräcklig "päls" och svartbruna vingar (lagopus scoticus) är det yppersta underlaget för en skapande köksbegåvning.

Det enklaste sättet att anrätta helt unga ripor är att *bardera* dem med späckskivor, genomstinga dem med spettet och låta dem rotera i 12 à 15 minuter framför den flammande vedbrasan. I England serverar man sin *grouse* med en viltsås, som komponeras av ripsaften från dryppannan under spettet, kryddad med peppar, nejlikor och en aning kanel, parfymerad med citronskal och oporto, samt försötmad med krusbärsgelé. Denna utomordentliga smaksättning går under namnet "sauce à la Victoria".

Äro ripexemplaren en smula bedagade skönheter, gör man bäst i att "braisera" dem i god köttjus, tillsatt med vitt vin. Fåglarne serveras i detta fall med surkål och en sås, som erhållits genom hopkokning av kastrullinnehållet, sedan riporna lyfts upp. Detta är det norska sättet. Man kan även behandla riporna som järpe och efter vederbörlig bryning i smör koka dem i grädde. Denna metod närmar sig nog mest

svensk smak och påminner starkt om vårt sätt att anrätta tjäder, orre, ja t. o. m. hare.

Men vilken metod som än användes, engelsk, norsk eller svensk, så är det ett oeftergivligt villkor, att riporna äro *nyskjutna* eller åtminstone infrusna omedelbart efter jakten. Ripan hör nämligen till det lätt räknade villebråd, som icke behöver och icke bör "mortifieras" och ännu mindre "faisanderas" genom hängning.

Annat är det med *höstmorkullan*, som kräver mycken kärleksfull omsorg under hängningstiden. Hon hör också till de fåglar, som *på inga villkor få urtagas.*

Bland de tusen och ett rituella anrättningssätt, varmed morkullan hedrats efter döden av älskande händer, beslutar jag mig för dagen att ägna sig åt vad köksfranskan kallar *salmi*, allra helst som metoden kan tillämpas på and, tjäder, fasan, järpe, kramsfågel, rapphöns m. m. ur höstens köksfauna. Alla här nämnda fåglar utom morkullan urtagas och torkas noga invändigt. Men nu till slaktoffret.

Uppfräs i smör ungefär 30 gram vetemjöl, nedlägg i kastrullen det röda av några morötter, en fjärdedel så mycket finskuren spansk lök och schalottenlök och låt detta "underlag" — italienarne kalla det *soffritto* — så att säga

gripas på bar gärning, tills det tar färg. Nedlägg en "garnerad bukett" av persilja, timjan och lagerblad samt späd med 3/4 liter köttjus och en butelj vit bordeaux. Låt kastrullen koka sakta, alltmedan det uppflytande skummet avlägsnas. Hopkoka soffritton, tills den fått en smidig konsistens.

Plocka, sved och belägg fyra morkullor med späckskivor samt stek dem på spett försiktigt, så att de ännu äro röda i köttet, men utan överdrift. Drag fåglarne av spettet, tag vara på vad som finns kvar av späcket, skumma saften i dryppannan och håll allt i beredskap. Stycka fåglarne i lämpligt stora bitar, som hållas varma över svag eld i en täckt kastrull med avbrunnen champanjekonjak, tillsatt med smält köttglass. Tag vara på morkullornas innanmäten med undantag av krävan. Stöt sönder fågelskroven och avfallet från putsningen av morkullsbitarna och lägg allt i såsen, som med tillsats av köttglass, ett par nejlikor samt saften från dryppannan får koka ungefär en kvart, varefter allt silas. Sätt såsen ånyo på elden och låt den ytterligare koka ihop under avlägsnande av skummet, avsmaka och förstärk kryddningen med salt och peppar, om så kräves, tillsätt litet smör och häll såsen över morkullsstyckena i den andra kastrullen.

Gör i ordning krutonger av vetebrödsinkrom av dagsgammalt bröd och låt dem sjuda i smör. Under tiden påtändas fågelinnanmätena, som fuktats med konjak, det sparade späcket från stekningen hackas fint och tillsättes, och blandningen slås över krutongerna.

Nu ordnas morkullsstyckena i mitten av en karott, krutongerna uppresas som skiltvakter runt omkring, morkullshuvudena användas som dekoration, och den äntligen förenade såsen bredes som ett underfullt täckelse över jordens kanske läckraste fågel.

Och sedan? De röda vinernas drottning, *Romanée*, eller hennes förste väpnare, *Clos de Vougot*, i stora pokaler!

OM KRYDDNING.

Bland de för det mesta synnerligen välvilliga brev, som nedläggas för min sibyllinska trefot, finner jag en vacker dag nedanstående, som verkligen sätter en glödande spets på samtidens ömtåligaste nerv. Insändaren, som älskvärt nog kallar sig "Anefilos", d. v. s. älskare av "Ane den Gamle", skriver ordagrant som följer:

"Jag tillåter mig härmed vända mig till Eder för att få ett verkligt auktoritativt omdöme om följande riksviktiga sak:

Jag har en god vän, som, när han förtär fast föda, beströr och bestryker den med otroliga kvantiteter kryddor, salt, peppar, ättika, engelsk senap o. s. v. På mina föreställningar, att han dymedelst mer förstör än förbättrar förut omnämnda fasta föda, mötes jag med svaret, att jag är en barbar, som står främmande för livets högre njutningar.

Jag svarar: 'Min vän, det är icke jag, utan du, som är barbar! När du äter den goda och välsmakande kalvsyltan, vräker du på en massa centilitrar ättika. Resultatet? Jo, att du full-

ständigt dödar kalvsyltans egensmak, att du äter ättika i fast form. Men vad har du då för glädje av kalvsyltan, annat än den rent animala att fylla magen. Du lägger på din smörgås en skiva doftande och frisk skinka och därpå ett hg. senap från den kulinariska barbarismens hemland, England. Resultatet som ovan. Min vän, du lider av kryddomani, om ej rent av kryddoriasis.

Kryddor, evad de ingå i rättens tillagning eller efteråt tillsättas, hava till uppgift att giva rätten dess slutliga fulländning genom att eliminera vissa mindre önskvärda smaksensationer, blackhet i smaken eller dylikt. Men kryddorna skola hava samma uppgift som de skilda stämmorna i en orkester: de skola ej ljuda var för sig, de skola uppgå i en högre symfonisk enhet. Jag dämpar ned kryddorna och låter dem underordna sig helhetverkan. Du älskar att under konserten höra pickolaflöjtens gälla ton, att låta den engelska senapen spela solo på papillerna. Tänk åtminstone på, att den engelska senapen kommer från England men den franska från Brillat-Savarins och Escoffiers land. Om du åtminstone använde fransk senap! Det är du, som är barbar, icke jag!'

Är han icke?"

Jo och trefaldigt jo! Eder vän, hr Anefilos,

är en barbar. Att hälla svensk utspädd ättiksprit, som aldrig känt doften av fransk druvmust, på hemlagad kalvsylta, en av våra förnämsta husmankosträtter, är mer än barbariskt — det är hunniskt. Men hur ofta få vi, åtminstone här i Stockholm, se hemlagad kalvsylta?! Det elände med detta vackra namn, som våra hustyranner inköpa från charkuterifabrikerna, tarvar ofta ett dop i svensk ättika med ättikssura rödbetor för att dölja sitt elände.

För övrigt vill jag om kryddornas rätta bruk säga följande. Jag hade en gång i Uppsala en mycket god vän, som icke blott tyckte om, utan verkligen förstod sig på god mat. Han tog sin examen och bytte så småningom om politisk religion, som så många gjort före honom. Han blev sosse och åt med sossar och — ingenting ont i det. Men en dag, då han var skarpt påtänkt som järnvägsminister, såg jag honom på en bättre restaurang äta äkta emmenthaler, som han, i likhet med de andra sossarne, beströk med ett tjockt lager av — *Battys senap*. Då gick jag bort till honom och — tog tillbaka titlarne.

För övrigt hänvisar jag i fråga om "blandade kryddor" till ett föregående kapitel. som bär titeln "För gåsatiden", sid. 214.

"Anefilos" har naturligtvis rätt i sitt skarpa

fördömande av den engelska kryddningen av maten. Men det finns en *romansk* mild smaksättning av stekar och vilt m. m., som förtjänar all respekt. Med ett gemensamt ord kan man kalla metoden *marinering*, fastän handlaget är ganska olika för olika råvaror.

Man kan marinera sill, harsadel, kapun, älg och oxstek o. s. v. Ständigt är avsikten densamma: att uppluckra och smaksätta. Men marineringen har aldrig — med undantag för inlagd sill — fått något insteg i svenskt kök.

Annat är det i mitt kök och i mina minnen. Det första: ett besök på en fransk flotteskader, som låg på Trälhavet för väl tjugo år sedan. En elegant officer förde en flock journalister omkring på ett slagskepp, förevisade kanoner, beskrev kalibrar, elevationer etc. Men jag dröjde mig kvar hos kocken på ett av däcken. I ett halvmeterlångt kopparbäcken välvde han runt en tjock köttstäng i en glänsande sås. När jag sporde honom om ingredienserna i "badet". sade han: olja, vinäger, timjan, basilikört, persilja, morötter, blekselleri, schalottenlök, spansk lök, vitlök, nejlikor, lagerblad m. m.

Det är kryddväxter, så att det förslår, men som, om jag kände den franske kocken rätt, vid den kommande officersmiddagen smälte ihop till ett ackord av hänförande skönhet.

DEN "VÄLSIGNADE" JULEN.

Den välsignade julen! Ännu på långt, tryggt håll från den store diktatorn, medan jag skriver detta, kan jag höra detta utrop eka genom Sveriges bygder. Och var och en inlägger sin egen betydelse i epitetet "välsignad".

Husfadern, som med stor möda klarat den bistra kronoskatten och har ett nytt hyreskvartal framför sig, "välsignar" julen på ett alldeles särskilt sätt, när han söker avlura ett smärre bankinstitut det nödvändiga rörelsekapitalet. Husmodern — åtminstone var det så förr i världen — ser framför sig några mödosamma veckor, men fulla av mat och glädje, ifall hon är av den rätta sorten. Men de uppriktigaste äro som vanligt barnen, vilka inlägga den rätta religiösa innebörden i julvälsignelsen.

Emellertid finns det *en*, för vilken dessa adventveckor tornas upp till ett verkligt martyrium. Det är finsmakaren, mannen, som utgått från ett gott lanthem, där man satte en ära i att reda sig på egen hand. Han har numera

ingenting annat att göra än att sätta sig med ryggen mot minnenas håla och lyssna till rösterna ur det förgångna.

Han ser i andanom den gamla prästgården därhemma i småstaden, en prästgård med vagnslider och stall, med brygghus och fatabur, med hönshus och stia, där julgrisen omhuldades av hela familjen, till dess han höll på att spränga stoftets hölje. Det var en sorge- och jubeldag, undandragande sig all beskrivning, vilken inleddes en vintermorgon vid 4-tiden med ett genomträngande, men snart tystnande skrik. Det var julgrisens *moriturus vos saluto* — jag, som skall dö, hälsar er. Han hade mått väl hela sitt unga liv, och nu gick han bort nära nog smärtfritt ur denna värld. Och när barnen äntligen kommo på benen, tyckte de, att deras hänsovne vän låg där med ett lyckligt och fryntligt leende över trynet.

Finsmakaren med det goda hemmet sjunker djupare ned i minnena. Han ser det kära, gammaldags köket, förvandlat till ett bageri och en charkuterifabrik, där allt förbereddes till den stora festen med all den glädje och kärlek, som kan försätta berg. Medan sju sorters korv, framför allt äkta värmländsk potatiskorv och s. k. talgkorv, bereddes, kom rökar-Lisa och hämtade svinhuvudet till upphängning i enris-

rök. Lutfisken lades i blöt och lutades med finsiktad björkaska och prima gotlandskalk, den feta, starkt kryddade syltan lades i press och julens apoteos, skinkan, med lika mycket fett som magert, preparerades för eldbegängelsen med en ryggsköld av senap och socker. Och under tiden fylldes kakburkarne med väl tjugu sorter, saffranskusarne ej att förglömma, allt medan de hembakade äggmakaronerna torkade på sin stör framför spiselhuven. Och så allt det myckna andra, som oupphörligt skulle övervakas, vändas och rensas: den feta oxbringan i sin tina med sockersaltad lake, surkålen i sin tunna och den torkade gäddan på loftet, de bruna bönorna till svinhuvudet och de gröna ärterna till lutfisken. Åh, vilken tid av advent och längtan!

Men allt glider undan och blir till dröm. Finsmakaren från det goda hemmet har blivit en tragisk person. Han vet, att han till julen får en del av allt detta. Men, du store S:t Antonius, vilken skillnad! Fruntimren i de modärna våningarna med de sinnrika köken, där det bara är att vrida på kranar och kontakter, sätta i gång dammsugningsmotorer, veva på skalningsmaskiner och gräddvispare o. s. v., ha icke tid att lägga personlig hand vid julens förberedelse. Den olycklige finsmakaren vet,

att den magra, oätbara skinkan kommer färdigberedd, kanske färdigstekt från slaktaren, korven och syltan från charkuterifabriken och att det rökta svinhuvudet alldeles uteblir. Han väntar sig vaxbleka makaroner från kryddboden, sodalutad, intetsmakande lutfisk från hökarn och surkål från saluhallen. Och pepparkakorna och klenäterna levereras av det s. k. hembageriet.

Varför skulle han då icke gå och gömma sig som ett sjukt djur i skogen för att glömma, glömma . . . ?

— Nej, ty det finns ett uppvaknande efter julaftonens mardröm. En *réveillon*, dock icke i katolsk betydelse av festmåltid eller nattsexa efter midnattsmässan. Men ett uppvaknande ur den lata dåsighet, vartill tidsandan med dess "alla bekvämligheter" och lystnad efter utomhusnöjen förvandlat årets kulinariska slutpunkt och vändpelare. Det är *juldagen*. Låt oss driva ut fruntimren ur templet, där bolinderspisen är förbundsarken, och reda oss en människovärdig juldagsmiddag! Förmälande gammalt med nytt, nordiskt med sydländskt, ristar jag med frejdig hand följande matsedel:

Surkål
Nors

Färserad digris
Julsalade
Äggstruvor med hjortron.

Det är, som ni ser, inga konstigheter på min julmiddagsmeny. Surkål som soppa på juldagen lär vara gammal stockholmstradition, norsen är renodlad värmlänning, digrisen vikarierar i år för den obligatoriska fågeln — kalkon, anka eller tjäder — och struvorna i denna form äro gamla kära barndomsminnen. Men eftersom vi drivit ut de äreförgätna fruntimren, måste vi själva träda inom förlåten och börja offret.

Om *surkålens* beredning hänvisar jag till kokböckerna. Det enklaste sättet att laga soppan är att skölja kålen, bryna den i sirap och koka den jämte ett fläskben i god buljong. Men i dag vill jag bättre upp och tar saken i egna händer.

Om surkålen är färsk, d. v. s. högst ett par veckor gammal, är det tillräckligt att skölja den i två vatten, låta den avrinna i durkslag samt urkrama den kraftigt med knutna händer, varefter den utbredes på linneduk. Eftersom surkålen kan användas som söndagssoppa eller som "torr" garnering till de salta och feta sakerna hela helgen igenom, är det opportunt att

laga till rätt mycket på en gång. Tag alltså två kg. av den på beskrivet sätt behandlade kålen, salta och peppra den och nedlägg $^{1}/_{3}$ i en rymlig kastrull. Täck över detta understa lager med en i fyra delar skuren morot, en spansk lök, som pikerats med ett par nejlikor samt en "bukett". Fyll på den andra tredjedelen surkål, lägg till ännu en 4-kluven morot samt 15 enbär i en hopsnörd påse och täck alltsammans med den sista tredjedelen kål.

Gör en grop i mitten och placera där ett kilo ej alltför fett späck, som överhällts med kokande vatten, samt en liten italiensk vitlökskorv, vilken pickats med gaffel för att icke spricka. Slå i, om så behagas, ett glas vitt vin, buljong, så att den nätt och jämt står över surkålen, och tillsätt 125 gram gås- eller svinister. Så fort kastrullen kommit i kokning, täckes kålen med ett smörat papper, locket sättes på och det hela får småsjuda i ugn i minst fyra timmar. Lökkorven upptages efter 40 minuter och späcket efter 50 minuter, och före serveringen avlägsnas morötterna, buketten och enbären. Användes surkålen till soppa, spädes en lämplig kvantitet därav ut med buljong och får ett sista uppkok med frikadeller eller prinskorvar. Det övriga förvaras torrt i burk, i vars botten man lagt en upp- och nedvänd assiett,

för att icke den avrinnande saften må sugas upp igen.

Hur den i Värmland självskrivna juldagsmiddagsfiskrätten nors anrättas, anser jag mig icke behöva beskriva ännu en gång, utan hänvisar till den tryckta litteraturen (*Ane den Gamle: Vid gryta och grill*, sid. 72. Wahlström & Widstrands förlag). Men om man tröttnat på den enkla och naturenliga flottyrkokningen med vederbörligt citronsaftdop och stekt persilja, så finns det ingenting, som hindrar, att man anrättar den läckra fisken à la Bercy. Det går till så här. Smöra rikligt en gratinform och överpudra bottnen med en liten sked finhackad schalottenlök. Ordna på denna bädd sida vid sida ett tjog norsar. Beströ dem lätt med fint salt, fukta dem med en deciliter vitt vin och lika mycket champinjonspad ur konservburken. Fördela därovanpå litet smör i flockar, låt formen komma i kokning på spisen och skjut den därefter in i den väl uppvärmda ugnen.

Späd norsarne tid efter annan med avkoket, som bör reduceras till två tredjedelar. När detta skett, strös ett tunnt lager rivebröd över forminnehållet, litet smör tillsättes, och formen skjutes åter in i ugnen, tills ytan blivit lätt gratinerad. Strax före serveringen pressas några

droppar citron över anrättningen, som beströs med finhackad persilja. Om surkålen som vin kräver en bägare kall pilsner eller äkta portermumma, är det, som om norsen hela sitt liv summit omkring i Haut-Sauternes.

Nu nalkas gästabudets höjdpunkt och peripeti: *färserad digris.* Tag en sex à åtta veckors vit griskulting. Skålla, skrapa, tvätta och urtag honom, varvid hjärtslaget noga tillvaratages. Sved honom och gnid honom invändigt med peppar och salt. Hacka hjärtslaget, fräs upp det i smör tillsammans med persilja, körvel, dragon, gräslök, timjan och salvia, alltsammans finhackat. Blanda detta med gåslever och hackat färskt fläskkött, kryddat på samma sätt som hjärtslaget.

Stoppa in denna färs i grisen, sätt upp den genom fästande av frambenen under huvudet och bakbenen under kroppen, samt svansen inne i korsbenet. Sy igen och stek grisen, sedan öronen ombundits med smörat papper, på gammaldags sätt på roterande spett framför den öppna spisen, i vilken en ordentlig björkvedsbrasa flammar. Under stekningen, som bör igångsättas i så god tid, att gästerna under begående av surkålen och norsen få bevittna den sista akten, smörjes grisen ofta med svinister, som uppfriskats med citronsaft. Stekningen, vars

längd varierar mellan 1½ timme och 2¼ timme, är avslutad, när skinnet är ordentligt gulbrunt och knastrande. Grisen, som prytts med ett rött paradisäpple eller en tomat i trynet och en grön ättiksgurka i — motsatta ändan, serveras naturligsvis hel och styckas vid bordet, varvid värden tillser, att varje gäst får en bit av steken, en bit av skinnet och en sked av fyllningen. Som sås användes den skummade saften från dryppannan under spettet, och garnityret representeras av helstekt potatis och små gröna weckinkokta bönor. Romanée!

Den *julsalade*, varmed jag släcker av den feta spädgrisen, är, som läsaren genast inser, en fransk skapelse, det enda sydländska inslaget i denna genuint svenska måltid. Denna salade är uppfunnen för att i någon mån eterisera den tyngd, som den obligatoriska späckade kalkonen eller den tryfferade poularden skänker åt julmidnattssupén, *le réveillon*. Denna gamla fromma nattsexa, som borde samla familjens samtliga medlemmar efter den sena mässan, synes vara på upphällningen i jazzens och restauranglivets tidevarv. Jag har hört både kokkonstnärer och skalder lamentera över sedernas förvildning och upplösning. Poeten Achille Ozanne kväder sålunda:

Les uns se rendent à l'église,
les autres dans les restaurants ...

A la bonheur — vad hindrar oss, som dväljas i det kimmeriska töcknet, att förgylla juldagsmiddagen, då solen för länge sedan krupit ned, med den härliga franska legymsaladen? Den enda egentliga svårigheten är att skaffa den rotfrukt, som heter "crosnes du Japon" och som på svenska kallas än korogi eller karegi, än kinesiska jordärtskockor eller kinesisk potatis. Legymen i fråga, som sedan åtskilliga år odlas i Sverige och som jag några gånger inköpt i Östermalms saluhall, har, botaniskt sett, ingenting att göra med vare sig potatis eller jordärtskockor. Den utgör den uppsvällda rotstocken av en japansk knylsyska *Stachys Sieboldii* eller tuberifera. Det gastronomiska namnet *crosne* härrör från den förste odlaren av den förträffliga rotfrukten, trädgårdsmästaren Pallieux från Crosnes i departementet Seine-et-Oise. Den smakar, anrättad som sparris, någonting mitt emellan sockerrötter och kronärtskockor.

Antag, att vi lyckats komma över 75 gram "crosnes", så börja vi. Skär sönder som till juliennesoppa 125 gram rotselleri, förvällt i 7 à 8 minuter, fyra kronärtskocksbottnar och

ett hekto champinjoner, såväl de förra som de senare kokta och avsvalnade. Tillsätt 75 gram kokta koregi, tre skalade fasta bananer, skurna i rundlar, och 30 gram tryffel i fina strimlor. Blanda försiktigt dessa ingredienser i en saladiär tillsammans med två i tärningar skurna hårdkokta ägg samt majonnäs, som kryddats med två skedar hackade valnötter och lika mycket lambertsnötter. Anordna denna salade i kupolform och dekorera den som en sillsalade med stjärnformigt fördelade sektorer av hackade ägg — vitan och gulan — körvel, hackad tryffel och blekselleri. Kanta saladiären med små rundlar av potatis, som var och en krönts med ett litet torn av ättiksgurkbitar. En utomordentlig avsvalkare före desserten!

Deserten ja! Jag har icke varit i valet och kvalet. Min barndoms underbara struvor med ägg och grädde, socker, mjöl och citronsaft, uppritade som sällsamma arabesker i den sjudande flottyren, äro självskrivna. Och får jag dem, som jag vill ha dem, går jag majestätiskt betänksam till fataburen och fyller en burk hjortronkompott i en silverskål. Etiketten bär årtalet 1918, vilket betyder, att "liket själv plockat dom" en lycklig sommar uppe vid en säter i Värmlands älvdal, medan plockaren och hans kumpaner stodo nedsjunkna till knäna och

över kjolarna i en myr och regndiset drev som teaterslöjor undan i fjällvinden. Det finns minnen, skall jag säga!

Bör jag äckla min publik med att jag i detta högtidliga ögonblick förlustar mig och mina gäster med ett portvin, svart som döden och segt som arvsynden? Ja, ty samtidigt inslår jag målmedvetet kraftiga spikar i Bratts och Wennerbergs likkistor, ej mindre än i Peyrons och Thulins — för att inte tala om den lille vattumannen Israel Holmgrens, beundraren av U. S. A:s isvattensbanketter.

EN FRANSK JULHÖNA.

Liksom det knappast finns ett svenskt hem, hur fattigt det än må vara, som icke på julaftonen har en karott lutfisk och en bit kokt kall skinka på bordet, så torde man få leta efter en fransk familj, den där icke begår sin *réveillon* med en höna eller ett annat fjäderfä som nattens höjdpunkt.

I detta påstående bör likvisst inläggas denna reservation: i den mån, som "le réveillon", midnattsfestmåltiden, som går av stapeln efter familjens återkomst från julmässan i kyrkan, icke avskaffats. Men det lär vara si och så — icke med julfirandet, utan med familjens samlade hemkomst efter kyrkbesöket. Ibland går pappa, mamma och barnen ut på en restaurang, där hönan eller kalkonen fuktas med en bägare från Côte d'Or. Men vanligare är det nog, att de vanartiga sönerna återvända till restaurangen, som de setat på, medan de övriga larva hem och lägga sig utan nattsexa. I sådant fall kommer hönan fram på julmiddagsbordet.

Men hur hönan än anrättas, kokt med ris,

nedtryckt i ett kålhuvud på den gode kung Henriks av Navarra gascognarmanér, eller heltryfferad och behandlad med den kärlek, som är tryfferingskonstens A och O, så hedras hon som ingen annanstans på jorden.

Antag nu, att vi regalerats med ett nobelpris, så att vi för en gångs skull inte behöva knussla. Vi ha ingenting emot att, efter Bernhard Shaws föredöme, stärka de litterära förbindelserna länderna emellan. Men vi göra det på ett praktiskt och förblivande sätt. Icke genom resestipendier eller översättande av svensk litteratur till utländska, utan vi gå till hökaren och inköpa en fransk poularde på 2 kilo, drygt ½ kilo tryffel, 600 gram fint svinister samt två stora skivor späck. Så gå vi hem och översätta alltsammans till svenska. Det går till så här:

Skölj och borsta tryffeln samt skala den fint. Lägg åt sidan ett dussin tryffelrundlar, som utskurits ur de vackraste exemplaren. Skär återstoden i småbitar, vilkas skarpa hörn lätt putsas. Lägg tryffelbitarna — icke rundlarne — i en saladjär och döp dem med 4 matskedar fin vinkonjak, 4 skedar madeira, 2 små skedar olja, en försvarlig knivsudd fint salt, en pris peppar, en aning blandade kryddor, en kvist timjan samt några flingor lagerblad. Låt tryffeln marineras ända till det ögonblick, då den

skall användas, och skaka då och då om svampbitarne i marinaden.

Krossa svinistret i små bitar, plocka bort alla små hinnor och fibrer, mosa sönder det i mortel och lägg det i en sauteringspanna. Här upphettas istret, tills det fått lagom konsistens och passeras sedan hastigt genom durkslag.

Klyv halsskinnet på hönan och gör ett rundsnitt intill huvudet. Skär upp halsen, avlägsna nyckelbenet, klyv bröstbenet och tag ur fågeln genom denna öppning. Skålla benen, skär av klorna och sved fågeln över spritlåga, men helt lätt, så att icke det uppskurna skinnet krymper ihop.

Gödhönans tryffering kan ske antingen efter den *kalla* eller efter den *varma* metoden. Den senare användes när man har mycket ont om tid, emedan tryffeln på detta sätt hastigare utvecklar sin arom. Den kalla vägen föredrages, då man har 4 à 5 dagar på sig. Härvid utvecklar sig aromen långsammare, men med större pålitlighet.

Vi välja den *kalla* metoden såsom bäst kommande finsmakarens gom till mötes. Skär försiktigt upp hönans magskinn, fläk i sär det, så att köttet blottlägges, utan att skadas. Över magköttet utbredes ett tunnt lager kryddat

svinister samt därefter de tolv sparade tryffelrundlarne. Vik tillbaka skinnet och bind om.

Blanda i det återstående på förut beskrivet sätt preparerade svinistret 15 gram salt, en försvarlig pris peppar, 2 gram blandade kryddor, tredjedelen av avfallet vid tryffelskalningen samt de marinerade tryffelbitarne jämte marinaden, som befriats från timjankvisten och lagerbladsflingorna. Stoppa in alltsammans i hönan och täpp hålet efter urtagningen med återstoden av svinistret. Fläk tillbaka halsskinnet, så att istret fasthålles och ombind fågeln med dubbel tråd.

Svep om hönan med späckskivorna och omveckla det hela med rikligen smörat papper, som ombindes med några varv tråd. Fågeln placeras på ett galler, som vilar över bottnen av långpannan och skjutes in i ugnen, där den får steka i måttlig värme drygt 1 1/2 timme, detta under förutsättning, att hönan urtagen väger något mer än 1 1/2 kilo. Tio minuter före stekningen slut borttagas smörpapperet och späckskivorna, så att hönan hinner antaga en vacker gulbrun färg. Till fågeln serveras en lätt tryffelsås, tillredd av steksaften och återstoden av tryffelspånen.

FÖR JULSLAKTTIDEN: TRIPES A LA MODE DE CAEN.

December och första hälften av januari är de stora middagarnes tid. Men jag har inte putsat mina guldbågade och fyllt bläck på skrivstället för att tillfredsställa "la haute voleé", vars mottagningar med nästan religiöst allvar notifieras bland "nytt från societeten", än mindre bryr jag mig om bankdirektörer, som förpläga aktieägare och tillfälligt — mycket tillfälligt — sittande ministrar. Slika uppbåd äro inga riktiga dinéer, utan näringsmedelsutsvävningar och yppiga banketter.

Man invänder kanske genast, att jag endast genom hörsägner känner till dessa *agaper*. Jo, jag känner till mer än så och det, att man vid vissa av dessa galaföreställningar sörjt så väl för gästernas välbefinnande, att långa räklar till betjänter, i det de fylla på någon centiliter i vinglaset, viska i den ätandes rosenöra: Chambertin 1911, Musigny 1906 o. s. v.

En sådan sed, som jag sett rekommenderad av en norsk kokboksförfattare — Övre Richter Frich — är icke blott en förolämpning, utan

en grov skymf mot gästen. En värd och en värdinna böra ha förtroende för deras smak och kunskap, som de bjudit till sitt bord. Snart får man kanske höra priserna och gästernas taxeringar utropade!

Att skryta med eller dra uppmärksamheten till förplägnaden på bordet vittnar om en beklagansvärt dålig smak. Men den kommer icke alltid uppifrån, ty savoirvivre-konsten ligger icke inom räckhåll för alla miljonärer...

Emellertid — innan jag fördjupar mig i de förunderligheter, som man i dessa välsignade julslakttider kan avlocka en oxränta — vill jag i detta sammanhang berätta en historia, som jag läst i en bok av Banville.

En kyrkoherde på landet får oförmodat besök av sin biskop, som naturligtvis måste förplägas. Den förskräckta hushållerskan framstammar sina ursäkter. Hon har ingenting annat att bjuda hans högvördighet på än en pastej och en omelett. Biskopen finner sig i allt i det mest strålande humör. Omeletten kommer in, han smakar, råkar i extas och gör sina komplimanger.

— Ack, säger den skamsna hushållerskan, det är rätt och slätt en omelett på kräftstjärtar och karpmjölkar, som jag maskerat med en enkel rapphöns- och vaktelsås.

Jag citerar denna sublima fras för att visa, att verklig finhet kan dölja sig i en tjänarinnas skepelse.

Och nu äro vi mogna för Caen-bornas nationalrätt: *tripes.* Caen är huvudstad i departementet Calvados i Normandie och ligger helt nära kusten icke långt från Le Hâvre. Ordet tripe eller tripes — på italienska trippa — betyder egentligen mage, och i själva verket äro huvudingredienserna i denna rätt, som ungefär motsvarar svensk slarvsylta eller oxkrås, oxens fyra magar: vommen, nätmagen, bladmagen och löpmagen.

Köp alltså en oxränta, vilken utom magarne omfattar lever, hjärta och lungor samt fötterna. Reservera för denna rätt två fötter och hälften av magarne till en vikt av 5 à 6 kilo. Övrigt tillbehör är: 6 stora morötter, 9 spanska lökar, av vilka 4 "pikerats" med var sin nejlika, 2 stora "buketter", vilka utom det vanliga innehålla selleri, purjolök och ett par klyftor vitlök, salt, helpeppar, ungefär 5 gram blandade kryddor, 2 deciliter Calvados-konjak och en tillräcklig kvantitet god *cider* för spädningen.

Oxmagarne sköljas mycket noga, minst 8 timmar i rinnande vatten. De kokas sedan en halvtimme, upptagas, få avrinna och kallna i friskt vatten. Sedan all väta ånyo urpressats,

skrapas magarne utan och innan för att avlägsna all slemmighet, och borstas mycket kraftigt, varvid grovt salt inrives. Så en ny sköljning med ty åtföljande avrinning samt sönderskärning i strimlor om 4 à 5 cm. bredd. Oxfötterna, som förut skållats och urbenats, delas i 4 à 6 bitar, och benen krossas.

Tag en stor, djup eldfast lergryta. Utbred på bottnen en tredjedel av magbitarne, fötterna, morötterna och löken samt en av buketterna. Fortsätt på samma sätt med varv på varv, tills grytan är nästan fylld, ordnande det så, att ett lager "tripes" kommer överst. Späd på konjaken och fyll på cidern, tills hela grytinnehållet är genomfuktat. Lägg på locket och försegla det med en rand vetedeg, så att ångan icke kan avgå, utan kondenseras i grytan.

Grytan sättes först på spisen, tills den kommit i kokning och flyttas därefter in i ugnen, där den vid lagom och jämn värme får småsjuda minst 10 timmar.

Denna underbara folkrätt, som just nu har sin högsäsong, serveras direkt ur grytan på mycket varma tallrikar, varvid man tillser, att varje bordsgäst får med av alla ingredienserna. Om man icke kan anskaffa äkta naturjäst cider, gör man bäst i att ersätta den med *sauternes*,

men därmed går även den speciella Caen-karaktären förlorad.

Som man ser, är detta icke en rätt för stockholmskor och andra tyngdens andar, som icke orka stiga upp om morgnarna. Men på landet, där ingen ligger längre än till kl. 5 och där man vet, hur en oxränta ser ut, bör Caen-infödingarnes tripes komma bra till pass som en omväxling i juldieten. Man har fullt schå från arla morgonstund med magarnes rengöring och preparering, om man vill ha grytan på bordet till kvällsvarden.

Det är betecknande, att medan franska kokböcker upptaga ett dusssin olika tillredningssätt av tripes och *gras-double*, d. v. s. oxvommens fetthinna, så är vommen och de andra innanmätena med undantag av levern och njuren, praktiskt taget ur leken i det svenska köket. En stor kulinarisk och nationalekonomisk förlust! Det är alla de modärna bekvämligheterna med kranar, handtag och kontakter att vrida på och sist, men icke minst, charkuteributikerna, som gjort oss lata och likgiltiga för vad vi äta.

BROCCOLI, BROCCOLI — ÄNTLIGEN!

Det är saligt, när ens hetaste längtan blir uppfylld, även om eller kanske rättare just emedan det inträffar så sent, att man förlorat allt hopp. Alltsedan jag för fem år sedan började en ny tidräkning där nere i den eviga staden, har det knappast gått en dag, utan att jag tänkt på — ja gissa vad! Icke på den medicéiska Venus, icke på Michelangelos fresker, icke på Forum romanum, utan på *cavolo romano*, den italienska blomkålssort, som vanligen kallas *broccoli*. Och hur jag under alla dessa år snokat över Stockholms salutorg och i dess hallar, utan att finna den sköna med huvudet glimmande som ett filigransmycke av grönt guld eller som en purpurbrun tiara! Och för var gång jag haft ärende till salig doktorns — Hagdahls naturligtvis — visdomsbrunn, har det retat mig, när boken fallit upp på kapitlet *sparriskål* och jag fått den upplysningen, att "den förekommer även hos oss", utom att den med förkärlek odlas i England!

Men nu äntligen är min sorg stillad. I dag

upptäckte jag i en skyltlåda utanför en liten grönsaksaffär två blomkålshuvuden, som på långt håll skvallrade om sin italienska härstamning. Fastän affärsinnehavaren icke hade en aning om annat än att det var den vanliga italienska sorten, som nu i flera år saluhållits i Stockholm. Det var verkligen äkta romersk broccoli av den sjögröna varianten, och nu sitter jag, efter att med öm hand ha lossat de sparrislånga blomställningarna från varandra, och återerinrar mig till min och andras glädje några av de kulinariska gestaltningar, vilka på ort och ställe berett mig en renare fröjd än Rafael och Tizian tillhopa. Jag utväljer och kodifierar här nedan några av de bästa anrättningssätten.

Broccoli med sparrisknopp och holländsk sås. Tag försiktigt isär kålhuvudet, så att varje blomställning med skaft ligger klar för sig. Koka dem mjuka i saltat vatten och låt dem avrinna. Förväll i fem minuter sparrisknopp, låt dem avrinna, pressa dem med mortelstöt genom durkslag och håll purén varm. Tillred på vanligt sätt holländsk sås — se kokböckerna! — och nedvispa däri sparrisknoppspurén. Avsmaka med salt, peppar och citronsaft och slå såsen varm över broccolistänglarne, vilka ordnats som sparris i en karott.

Stekt sparriskål. Koka den söndertagna sparriskålen, men icke så mycket som i föregående recept, utan så att stänglarna bevara en viss fasthet. Lägg kålen jämte ett par hekto smör i en kastrull och "sautera" den i 20 à 25 minuter över svag eld, då buketterna böra ha antagit en guldbrun färg.

Panerade broccoli. Behandla kålen som i den förra beskrivningen. Torka, mal sönder och sikta några skivor vetebröd. Nedlägg i en sauteringspanna ungefär två hekto smör, beräknat för ett sparriskålhuvud på ett kilo. Sätt pannan på elden, tills rivebrödet insugit allt smöret. Nedlägg broccolistänglarna, salta och peppra och skaka pannan några minuter, tills kålen är alldeles inbäddad i rivebrödet. En utmärkt variation för att bryta den enformighet, som lätt vill inställa sig.

Gratinerad sparriskål med tomatsås. Beräkna till ett broccolihuvud, vägande ett kilo, ett kvarts kilo kryddad tomatpuré, ett och ett halvt hekto riven Gruyèreost, ett hekto smör, salt, peppar samt en och en halv liter vatten. Koka det isärtagna broccolihuvudet 20 minuter i det saltade vattnet. Låt det avrinna och mosa sönder det till puré. Koka tomatpurén i 5 minuter tillsammans med ²/₃ av smöret. Nedlägg i en kastrull återstoden av smöret, kålpurén, större

delen av den rivna osten, salta, peppra och tillsätt tomatpurén, som noga inarbetas i de övriga ingredienserna. Fyll en eldfast form med denna blandning, strö återstoden av osten däröver och gratinera i ugn i 10 à 15 minuter.

Ja, detta är bara några enkla anvisningar på broccolins rätta bruk. Den fantasirike läsaren-kocken, som har samma tur att träffa på några av dessa utomordentliga ambassadörer från solens land, må sedan variera dessa grundtemata i oändlighet. Huvudsaken är, att man icke förstör den italienska blomkålen med mjölavredning, såsom man gör med den svenska. Broccolin tål icke mjölkstuvningsformen, men förmäler sig däremot förvälld och kallnad utmärkt väl med olja, vinäger och allt det andra, som hör till en regelrätt marinering.

MELLAN JUL OCH NYÅR.

När jag skriver detta, har jag ätit julmat i en veckas tid, idel julmat utom hemma hos mig själv förstås, där jag individualiserade juldagen med surkål och renstek. Jag har avprovat en hel släkts julskinkor, julkorv och syltor och funnit — naturligtvis — att hemma är bäst. Men det där om stockholmarnes dåliga smak för små och magra skinkor, som de koka för mycket, tills fibrerna ligga där torra och utan smak, har jag visst ordat om förut tillräckligt. Och nu sitter jag faktiskt mellan jul och nyår och längtar efter — kalv och får.

Kalv och får — nå låt gå för dem! Men inte halvförbränd skummjölkskalv eller kristidsfår, som likna ur vattnet uppdragna kattor. Angående kalven förutskickar jag den förmodan, att ni icke äter kalvragout med morötter o. s. v., med mindre ni söker repa er efter en sjukdom eller har ont i levern. Detta kött tål ingen medelmåttighet, inget knussel i tillredningen. Det kräver fulländningen, d. v. s. att stödjas av alla kulinariska underfundigheter och knep. Här *ett* recept bland tusen möjliga:

Köp den del av kalven, som fransmännen kalla *noix*, d. v. s. innanlår. Späcka kalvköttet och bryn det i smör. Fyll på med buljong så långt, att den står över. Buljongen bör först kryddas med purjo, gul lök, vit lök, morötter, salt, peppar och tomat, vilka ingredienser först lagts i kastrull och behörigen brynts. Låt grytan koka i 2½ timme och nedlägg urkärnade gröna oliver samt torkad rörsopp (Karl Johanssvamp är bäst). Låt det hela koka ännu en timme och servera rätten, sedan ni naturligtvis borttagit purjolöken, morötterna och löken. Den torkade svampen lägges dagen förut i vatten, där den får tillbringa natten.

Nu till *fårsteken*, som i mitt tycke är ännu läckrare. Genomdrag en fårbog med späckremsor. Bryn den i smör och låt den koka i drygt två timmar tillsammans med vad den ovillkorligen kräver av en finsmakare med självaktning: en klyfta selleri, ett litet glas druvkonjak, en stort glas portvin, salt, peppar, en aning riven muskot, lagerbärsblad och en nypa timjan.

När fårbogen stått över elden en timme, bör ni lägga ned i grytan tolv vitlöksklyftor, som förvällts i vatten en kvarts timme, och låt dem suga i sig såsen, tills allt är färdigt. Passera såsen. Gör en puré av vitlöken, som inarbetats

i såsen, och servera fårbogen med en garnering av *vita bönor* — men *icke* potatis.

Men det återstår en part av kalven, som kan fylla en pastorsadjunkt med kulinarisk vällust. Om vi i dag, i väntan på nyårsklockorna, skulle låta *kalvbrässen* och en kyckling eller en fet höna ingå ett sympatiäktenskap? Låt gå! Och så ett gott slut på det gamla året!

Hur en från slaktaren hemkommen kalvbräss behandlas, står i varje kokbok. Vattenläggning och lösgörande av alla hinnor äro mycket viktiga procedurer, som man helst bör sköta om själv.

Så börja vi. Förväll brässen i kokande vatten och skär sönder den i tärningar jämte champinjoner. Skaka alltsammans över elden tillsammans med smör och en "bukett", sammansatt av gräslök och persilja. Tillsätt en nypa vetemjöl, fukta med buljong, som kryddats med salt och helpeppar och låt innehållet koka en halv timme.

Nu till hönan eller kycklingen! "Bardera" den över bröstet med späckskivor. Fyll fjäderkräket ända till bristning med bräss- och champinjonragout'n, sy igen och låt den steka en timme — något längre, om det är en höna.

Den konstnär, som för mig blottat denna kycklings mysterier, viskade mig i örat, att in-

genting passar så bra därtill som *spansk sås*. Som dess tillredning i de flesta kokböcker ser avskräckande och besvärlig ut, skall jag meddela ett förenklat schema. Häll väl silad, hopkokt, brun kalvbuljong — den fransmännen kalla *coulis* — i en kastrull tillsammans med ett glas gott vitt vin och lika mycket kalvbuljong. Nedlägg en "bukett", bestående av persilja, gräslök, två klyftor vitlök, två nejlikor, ett halvt lagerblad samt två skedblad olivolja och en isärtagen lök. Allt detta kokas i två timmar över helt sakta eld. Såsen skummas mycket noga, passeras genom hårsil och kryddas med peppar och salt.

Fransmännen kalla en sålunda preparerad kyckling för "*poulet à la barbarine*". Jag glömde fråga min sagesman varför. Sachs-Villattes underbara fransk-tyska ordbok säger, att "barbarine" är ett slags pumpa eller kurbits. Och onekligen ser kycklingen ut som en uppsvälld pumpa, när den trancheras och fröna — jag menar fyllnaden av kalvbräss och champinjoner — rinna ut i en underbar katarakt.

Men nu börjar jag längta tillbaka till köttbullar, kåldolmar och stuvad abborre . . .

ÅRETS ALFA OCH OMEGA: LAKE.

Ibland, när man råkar på världslitteraturens kuriositeter, undrar man, om det icke kan göras poesi eller åtminstone skrivas vers om ungefär vad som helst. Ovidius gav i tre böcker elegier en detaljerad, men tämligen onödig undervisning i konsten att älska. Jag har en gång gluttat i den italienske läkaren-astronomen Fracastoros sällsamma lärodikt om ett så makabert ämne som ”morbus gallicus”. I de vanliga upplagorna av Brillat-Savarins klassiska verk förekommer som bihang ett poem i fyra sånger om gastronomien. Skalden, en viss monsieur Berchoux, besjunger här på spänstiga alexandriner allt vad som hör till ätandets och matlagningens konst. Han börjar med kökets historia och slutar med desserten — allt som allt 1.171 verser och till på köpet läsbara såsom det mesta, som skrivits på franska. Framför mig har jag i skrivande stund en dikt av den för övrigt okände skalden Méry. Han ger på spirituella alexandriner en synnerligen noggrann beskrivning på den även hos oss understundom förekommande turkiska rätten *pilau.*

En hjältedikt till pilau'ns ära! Varför skulle man inte lika gärna kunna förhärliga *laken* på ottave rime? Jo visserligen, men jag aktar mig väldigt noga och travar fram på prosans stadiga ben.

Om man gjorde upp ett kulinariskt kalendarium, skulle man kunna säga, att laken är årets Alfa och Omega, begynnelse och ände. Han är tidens orm, som visserligen icke efter Tegnérs liknelse byter om skinn, men som biter sig i stjärten, symboliskt talat. Och nu är han som bäst.

Fastän jag förr predikat mångahanda om lakens rätta bruk, som är stuvning i vitt vin och med rivebröd, är han ett hinder, en milstolpe, som man icke kan komma förbi, utan att dröja vid en stund i stilla betraktelse av ett Skaparens under, när han som huldast myste av välvilja.

Ty denna fula fisk — och laken *har* verkligen en ful uppsyn — kan begagnas som material för flera anrättningar än en vinstuvning i anda och sanning. De helt små lakarne, som ofta förekomma på Stockholms torg, gör man till och med bäst i att *steka*, *halstra* eller *gratinera*, naturligtvis sedan levern och rommen, den senare anrättad som kaviar, noga tillvaratagits.

I själva verket är det underligt att iakttaga,

att laken, som vi gärna betrakta som en speciellt svensk fisk (ehuru den är spridd över hela Europa), är föremål för en mycket större uppskattning i andra länder. Jag har sålunda sett både franska, italienska och spanska lakrecept, allesammans naggande goda, ehuru som vanligt en smula för "konstiga" och invecklade för vår enkla och rätliniga kökskonst. Jag utväljer här nedan en metod, som synes lätt att göra efter för vem som helst.

Köp ett halvt dussin *små* lakar. Flå dem försiktigt och doppa dem i kokande vatten för att borttaga möjligen förefintlig dysmak. Med saltsjölakarne är detta knappast behövligt. Tag ur dem med tillvaratagande av levrarna. Späcka dem på ena sidan med små späckstrimlor och koka dem i gott vitt vin — allra helst champagne.

Glacera fiskarne på vanligt sätt i ugn och håll dem varma. Under tiden kokas tuppkammar i kalvbuljong, tillsatt med ett glas vitt vin (eller champagne), och laklevrarna nedläggas en kort stund före färdigkokningen i samma gryta. Lakarne uppläggas högt på fiskfat och garneras med tuppkammar och laklevrar. Citronsås pryder denna rätt, som, enligt myten, fått själve Alexander Dumas père att skriva lyrik — ett föga efterföljansvärt exempel . . .

Låt oss till sist som avslutning på det kulinariska året och för att förtreta djävulen tillreda oss ett dussin laklevrar, som vi kunna bjuda kardinaler och andra gommens dignitärer på.

Tag en hel del färsk tryffel, så många som ni har hjärta och plånbok till. Borsta, skala och skär dem och tag noga vara på skalen.

Koka samtidigt härmed en hummer, passera köttet och rommen genom durkslag och tag vara på avfallet. Gör på samma sätt med ett tjog kräftor (i brist därpå mera hummer) samt 1/4 kilo räkor. På samtliga dessa tillvaratagas stjärtarne och läggas åt sidan. Ett halvt kilo potatis kokas i ånga, skalas och passeras. Nu kokas tryffeln i madeira.

Gör i ordning 1/2 kilo kräftsmör med tillsats av hummer-, kräft- och räkavfallet. Blanda tillsammans mycket noga hummer- och potatispurén samt icke fullt så mycket av kräftsmöret och tryffelspånen, avredd med två äggulor, och krydda med salt och peppar. Fyll en låda med skruvlock med denna blandning, låt koka den i vattenbad och håll den varm.

Gör nu i ordning en sjömanssås (sauce matelote) så här: Lägg i en kastrull 3/4 hekto smör och mjöl. Låt mjölet ta färg helt lätt, tillsätt fyra stycken små spanska lökar samt en bukett,

späd med ½ liter god chambertin, salta, peppra och låt kastrullen koka drygt en timme.

Passera såsen och koka däri tolv medelstora laklevrar, varefter de hastigt upplyftas ur såsen och få avrinna samt hållas jämte såsen varma.

Låt omkring en liter musslor öppna sig över stark eld och tag bort skalen. Öppna tre dussin ostron och koka dem i deras eget vatten. Koka ½ hekto skalade små trädgårdschampinjoner i deras eget burkspad med tillsats av litet citronsaft.

Gör i ordning en salpicon (ett slags finare ragu) av ostron, musslor, champinjoner, kräftstjärtar, räkor, tryffel, återstoden av kräftsmöret, "sjömanssåsen" samt avkoket av laklevrarna, ostronen och tryffeln.

Lyft upp hummeranrättningen ("turban" är rätta ordet) på serveringsfatet, gjut salpiconen in i dess inre och servera. För att visa, hur högt fransmännen skatta alla lakanrättningar, lyster mig att återge en känd vers, som dock fader Hagdahl något förvanskat:

Pour une lotte une femme donnerait sa cotte.

För min del är jag säker på, att jag skulle lämna även byxorna i sticket för ovan skildrade lakleverrätt för kungar och kejsare och ametistblåa kardinaler.

